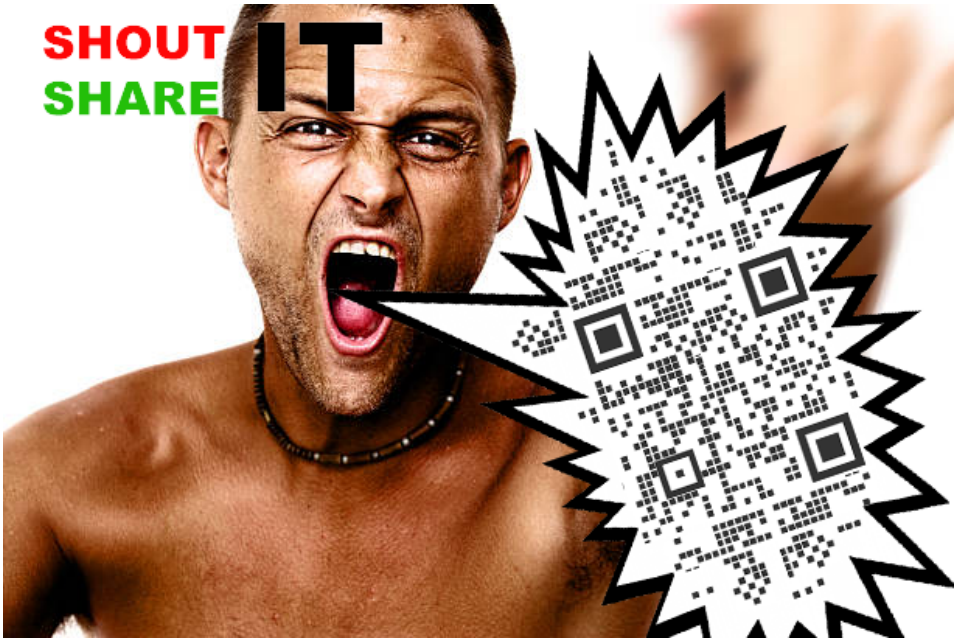
СОЛЕНЬЯ
И
МАРИНАДЫ
к праздничному столу
РИПОЛ КЛАССИК


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга станет хорошим подспорьем как для начинающих, так и для опытных кулинаров во время заготовки овощей, фруктов, ягод, грибов и зелени впрок. В ней описаны основы технологии консервирования и оригинальные рецепты приготовления маринадов и солений, что позволит любителям домашнего консервирования порадовать и удивить своих гостей разнообразием вкусных, полезных блюд на праздничном столе.

- Е. А. Бойко
  - Введение
    - ■
  - 1
    - ■ Инвентарь и оборудование для консервирования
      - ■
    - ■ Химический состав овощей, фруктов и ягод
      - ■
    - ■ Технология консервирования
      - ■
    - ■ Маринование
      - ■
    - ■ Соление
      - ■
  - 2
    - ■
  - 3
    - ■
  - 4
    - ■
  - 5
    - ■

Е. А. Бойко
Соленья и маринады к праздничному столу

Введение

Разнообразные маринады и соленья – это традиция русского праздничного застолья. Несмотря на обилие и богатый ассортимент имеющихся в магазинах консервов, многие предпочитают заготовки домашнего производства. И это не удивительно – правильно переработанные плоды, грибы и зелень не теряют своего вкуса и пищевой ценности. Кроме того, приготовленные в домашних условиях маринады и соленья – это источник здоровья в период с зимы до весны.

Консервирование – это искусство, в котором требуются творчество, определенные умения и сноровка. Консервы, заготавливаемые для праздничного стола, должны быть не только вкусны, но и аппетитными на вид. Для этого необходимо научиться красиво укладывать продукты в банки, а также соблюдать правила консервации, чтобы фрукты, овощи и грибы не теряли своих полезных качеств, целостности, цвета и вкуса.

Подробное описание технологии консервирования, представленное в этой книге, позволит вам освоить основы консервирования, а опытным кулинарам – найти оригинальные рецепты маринадов и солений для праздничного стола, которые смогут подчеркнуть их индивидуальность и искусность.

1
Особенности приготовления солений и маринадов

Инвентарь и оборудование для консервирования

Для консервирования можно использовать разнообразные емкости. Однако вкусные маринады и соленья высокого качества можно получить лишь при условии выполнения всех правил приготовления. Для этого необходимо обзавестись соответствующим оборудованием, инвентарем, емкостями и измерительными приборами.

Для домашнего консервирования наиболее пригодными являются стеклянные емкости. Они могут использоваться для любых продуктов, обладают достаточной прочностью, обеспечивают герметичность и подходят для многократного использования.

Диаметр горла банок может быть разным, но лучше всего использовать банки и бутыли с диаметром горла 82 мм.

Банки обкатного типа следует укупоривать жестяными крышками с резиновыми кольцами, используя для этого ручные закаточные машинки различных модификаций.

Для приготовления солений и маринадов можно с успехом использовать емкости с резьбовым типом укупорки «твист-офф». Такими банками удобно пользоваться для приготовления консервов, получаемых способом стерилизации, то есть нагреванием до температуры не выше 100 ˚С. Винтовые крышки можно использовать только в тех случаях, когда не требуется герметичность. Для пастеризации лучше всего использовать крышки с зажимом, предназначенные для многократного использования. Консервы, не требующие герметизации, стойкие при хранении, можно укупоривать различными полиэтиленовыми крышками. Стеклянные бутыли следует укупоривать корковыми или полиэтиленовыми пробками, которые сверху заливаются сургучом или смолой.

Для откупоривания бутылок и банок следует иметь набор консервооткрывателей, штопоров и других приспособлений.

Для хранения овощей, грибов, фруктов и ягод перед их консервированием можно использовать деревянные ящики вместимостью 15–25 кг. Ягоды и фрукты долго сохраняют свежесть в ящиках-лотках.

Для мытья инвентаря и продуктов можно использовать обычные кухонные приспособления – душевые насадки, овощемойки, ерши, ведра, эмалированные тазы и кастрюли.

Для очистки и измельчения сырья необходимо применять

разных видов ножи, секачи, терки, дробилки, измельчители и овощерезки. Сухие фрукты и овощи, а также специи можно размалывать в ручных и электрических мельницах, кофемолках или ступках. В качестве приспособлений для накалывания плодов можно использовать деревянные шпажки или зубочистки.

При взвешивании продуктов обязательным является использование весов, измерительных стаканов и кружек с нанесенными на них делениями. В случае крайней необходимости можно пользоваться обычными банками, стаканами или ложками с определенной вместимостью.

Для точного определения объема нужно пользоваться специальными мерными цилиндрами вместимостью 100–250 см3 или стеклянными пипетками.

Для измельчения овощей, фруктов и ягод или получения сока из них удобно использовать электровыжималку, более трудоемкими в применении являются механические и ручные соковыжималки, а также сокоотделители – насадки к мясорубкам.

Для бланширования сырья хорошо подходят различного рода дуршлаги и различные металлические сетчатые корзины.

Пастеризовать соленья и маринады лучше всего в бачках или кастрюлях с широким дном. Чтобы стеклянные банки не трескались во время пастеризации, на дно кастрюли следует класть деревянную решетку. Горячие банки нужно вынимать с помощью специальных зажимов.

Для измерения температуры при пастеризации вместе с банками в бачок следует помещать специально изготовленную пробную бутылку с термометром.

В домашнем хозяйстве желательно иметь набор песочных часов, с помощью которых можно легко проконтролировать продолжительность бланширования, пастеризации и других процессов консервирования.

Химический состав овощей, фруктов и ягод

Овощи, фрукты и ягоды являются важнейшими составляющими нашей пищи, так как содержат все вещества, необходимые для питания. При правильном приготовлении солений и маринадов ценность плодов снижается очень незначительно.

Основной состав растительной пищи – это сахар, кислоты, минеральные соли и витамины. Содержание сахара повышается со степенью спелости плодов, поэтому продукты из менее спелых фруктов, овощей и ягод следует готовить с большим количеством сахара. В спелых плодах сахар заменяется крахмалом, и они приобретают более плотную консистенцию.

Кислоты содержатся во всех фруктах и ягодах, а в овощах – только в помидорах. В ягодах и косточковых фруктах преобладает лимонная кислота, а в винограде – винная и лимонная кислоты.

Некоторые виды овощей, фруктов и ягод содержат в незначительном количестве щавелевую, уксусную, муравьиную и другие кислоты. Витамины в растительных продуктах содержатся в изобилии, самым важнейшим из которых является витамин С (аскорбиновая кислота). Высоким содержанием витамина С отличаются томаты, сладкий перец, цветная и белокочанная капуста, черная смородина, крыжовник. Больше всего витамина С в спелых плодах, в перезрелых его количество уменьшается.

Витамин С очень чувствителен к теплу и свету, особенно с доступом воздуха, и разрушается при соприкосновении с железными, оцинкованными и медными предметами. Поэтому при приготовлении солений и маринадов следует использовать стеклянную, эмалированную, деревянную, керамическую и пластмассовую посуду.

Содержание витамина С уменьшается при длительном хранении растительных продуктов, особенно в теплом помещении.

Этот витамин растворяется в воде, поэтому ягоды, овощи и фрукты следует варить целиком и недолго.

Витамин А содержится в большом количестве во фруктах, овощах и ягодах желтого и красного цветов: моркови, помидорах, абрикосах, персиках, шиповнике и пр. Витамин А достаточно устойчив, при консервировании его сохраняется около 90 %.

Овощи, фрукты и ягоды по мере созревания меняют свои свойства и состав, что следует учитывать при их переработке.

Технология консервирования

Сортировка

Предназначенные для приготовления солений и маринадов овощи, фрукты, ягоды, зелень и грибы следует сортировать по качеству, степени зрелости и величине.

При сортировке необходимо удалить листья, веточки и прочее, а также непригодные для консервирования гнилые, увядшие, недозрелые, перезревшие или раздолбленные экземпляры.

Затем продукты, предназначенные для переработки, следует разделить на партии по степени зрелости и величине. Для качества солений и маринадов большое значение имеют величина, окраска, форма и привлекательность внешнего вида фруктов, овощей и ягод, а также их консистенция.

Мойка

Отсортированное сырье следует тщательно вымыть, очищая его от почвы, пыли, остатков ядохимикатов, а также от большого количества болезнетворных микроорганизмов. Сильнозагрязненные овощи и фрукты, особенно с неровной поверхностью, следует замочить на несколько часов в теплой воде, а затем вымыть мягкой щеткой под краном с душевой насадкой. Для очищения ягод их следует ополоснуть водой под душем или несколько раз погрузить в теплую воду в сите или дуршлаге.

Обсушивание

Перед любым видом переработки вымытое сырье следует обсушить, для чего можно использовать сита, дуршлаги или выстланные бумагой противни.

Взвешивание

Процесс взвешивания необходим для установления

правильного соотношения сырья и положенных по рецепту соли, сахара, приправ, добавок и т. д.

Очистка и измельчение

При очистке сырья необходимо удалить несъедобные или поврежденные его части: кожицу, кожуру, чашелистики, кроющие листья, плодоножки, косточки, семена и пр. Для этого можно использовать различные ножи и приспособления. Однако надо помнить, что под кожицей находятся наиболее ценные вещества и микроэлементы, поэтому снятие толстого верхнего слоя кожицы в значительной степени снижает пищевую ценность растительных продуктов. При измельчении сырье следует нарезать кусочками определенной формы или размера.

Бланширование

Бланширование – это кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром. При бланшировании происходит разрушение ферментов, благодаря чему овощи и фрукты предохраняются от потемнения и при дальнейшей обработке они менее подвержены растрескиванию.

При правильно проведенном бланшировании плоды становятся эластичными, но кожица при этом не отделяется. Если на поперечном срезе плода видна разница между обработанной и необработанной частями, значит, бланширование было слишком кратковременным. После бланширования сырье следует немедленно охладить в холодной воде, чтобы не допустить его переваривания.

Подготовка емкостей для консервирования

Стеклянные емкости, предназначенные для консервирования, должны быть бесцветными или со слабым зеленовато-голубоватым оттенком, без дефектов.

Стеклянные банки сначала следует залить теплой водой на 20–30 минут, затем вымыть содой, горчицей или мылом. После чего их нужно тщательно ополоснуть в горячей воде. Непосредственно перед заполнением банки необходимо простерилизовать.

Способы стерилизации:

– вымытую банку установить на кипящий чайник горлом вниз и выдержать 20–25 минут;

– вымытую и сухую емкость установить на подносе горлом вниз и поместить в духовой шкаф. Духовой шкаф постепенно нагреть в течение 30 минут, а затем отключить;

– банки целиком залить водой и нагреть на водяной бане.

Выбранные крышки тоже следует обработать, прежде чем использовать для закатывания. Их нужно вымыть в теплом содовом растворе, затем ополоснуть и кипятить в течение 3–5 минут. Капроновые крышки следует вымачивать 5–6 часов, меняя воду, после этого кипятить 20 минут и надеть на горлышки банок.

Эмалированную и керамическую посуду, используемую при консервировании, перед употреблением следует тщательно вымыть раствором кальцинированной или каустической соды.

Пастеризация, стерилизация и укупорка

Пастеризация является одним из лучших способов консервирования, который дает возможность свести к минимуму потери полезных веществ и нежелательные изменения вкуса и внешнего вида продукции.

В домашних условиях пастеризация проводится на водяной бане, для чего следует использовать бак или кастрюлю с широким дном, в которые нужно поместить несколько бутылок или банок одного размера. На дно необходимо положить деревянную или металлическую решетку высотой 2–2,5 см с отверстиями, а сверху ее накрыть полотном.

Затем в кастрюлю наливается вода. Ее уровень зависит от способа укупорки. Если банки необходимо укупорить металлическими крышками, воду надо наливать с таким расчетом, чтобы ее уровень соответствовал уровню продукта в банках.

В одной емкости следует пастеризовать консервы в посуде только одного размера. Необходимо следить за тем, чтобы банки или бутылки не соприкасались между собой и с боками кастрюли.

Чтобы стеклянная посуда не лопнула, температура воды не должна превышать температуры содержимого банок. Для сохранения времени нагревания воды до температуры пастеризации и быстрого уничтожения ферментов плоды следует заливать горячим рассолом на 1–2 см ниже краев горла.

После проделанных операций банки нужно сразу же накрыть простерилизованными крышками и установить на водяную баню. Если используются пробки, их следует вложить в горлышки

бутылок и слегка укрепить проволокой или тонким прочным шпагатом.

Прогревание воды на водяной бане должно быть по возможности быстрым, чтобы не допускать перегревания консервов. Продолжительность прогрева не должна превышать 15 минут для полулитровых банок или бутылок, 20 минут – для одно-двухлитровых, 25 минут – для трехлитровой стеклянной посуды.

После окончания пастеризации банки следует вынуть из воды специальным зажимом. Далее нужно укупорить банки обжимными металлическими крышками с помощью ручной закаточной машинки. Укупоренные банки необходимо несколько раз прокатать по столу и установить вверх дном для охлаждения.

Стерилизация – это наиболее простой и надежный способ консервирования. Для ее осуществления необходимо иметь несколько кастрюль, шумовку, дуршлаг, ножи, ложки, вилки (все – из нержавеющей стали). В качестве емкостей рекомендуется использовать стеклянные банки. Перед началом консервирования их следует вымыть и прокипятить, погрузив на несколько минут в большую кастрюлю, или подержать над паром.

После подготовки все ингредиенты надо разложить по банкам, при этом стараясь не повредить их, и залить консервирующим раствором в горячем виде. Температура раствора – 70–80 ˚С. Банки следует наполнять так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см. После чего банки с содержащимися в них продуктами готовы к стерилизации.

Время и температура стерилизации устанавливаются в зависимости от вида и объема заготовок. Чаще всего консервирование проводится при температуре 100 ˚С. Но следует помнить, что чрезмерная стерилизация может привести к потере как эстетических, так и вкусовых качеств продуктов. Кроме того, стеклянная посуда требует осторожного обращения. Для ее сохранности следует класть тканевое покрытие или деревянную решетку на дно кастрюли-стерилизатора. Воду в кастрюлю нужно наливать, предварительно нагрев ее до температуры 50–60 ˚С, после чего туда можно ставить приготовленные банки.

Далее нагревание продолжается до закипания воды в кастрюле. Этот момент считается началом стерилизации. Дальнейший процесс нагревания на слабом огне длится столько минут, сколько необходимо для данного вида консервов.

Следующим этапом процесса стерилизации является герметичное закрывание банок. Если используются стеклянные крышки, между крышкой и горлом банки должно помещаться резиновое кольцо так, чтобы полностью закрывать верхний срез

горла. Далее крышка плотно прижимается к банке с помощью зажима или пружины. При этом вода в кастрюле должна покрывать все банки с крышками. При повышении давления в банке излишние пары могут выйти наружу через приподнявшуюся крышку, которая затем снова станет на свое место под действием зажима, что исключит попадание в банку воды из кастрюли. Когда время стерилизации истечет, нужно вынуть банки из воды для остывания на воздухе или оставить в воде, где они будут остывать более медленно. Во время этого процесса крышки плотно «присасываются» к банкам. После чего можно снять зажимы и поставить консервы на хранение.

При использовании жестяных крышек банки с консервами сначала лишь прикрывают ими и ставят в кастрюлю-стерилизатор. Вода в ней после установления всех банок не должна доходить до крышек на 1,5–2 см.

По истечении времени стерилизации банки нужно вынуть из воды и сразу же, не открывая крышек, закрыть с помощью закаточной машинки. Если сделать это перед стерилизацией, крышки могут быть сорваны из-за повышения внутрибаночного давления.

Охлаждение

Чтобы овощи, фрукты, ягоды или грибы после стерилизации или пастеризации не размякли, их нужно быстро охладить. Для этого банки следует вынуть из стерилизатора и переставить в большую кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды.

Затем необходимо осторожно долить холодную воду, потом всю воду слить и налить только холодную. Все это делается очень осторожно, чтобы банки не лопнули от резкого перепада температуры.

Более простым способом охлаждения является естественное остывание. Для этого после стерилизации нужно вынуть банки из кастрюли, поставить на стол для естественного остывания на воздухе. Одновременно происходит окончательная стерилизация, поэтому она может быть сокращена на одну треть по сравнению со стерилизацией с последующим охлаждением холодной водой.

Хранение консервов

Герметически укупоренные продукты переработки следует хранить в домашних условиях при температуре 4–8 °С. Эта

температура является оптимальной для сохранения качества консервов: они не плесневеют и не забраживают. При хранении нельзя допускать снижения температуры ниже 0 °С, так как стеклянные банки могут лопнуть, а в их содержимом могут произойти нежелательные изменения.

Консервы необходимо хранить в темном месте – это предохраняет продукт от изменения цвета и разрушения витаминов.

Во время хранения нужно периодически просматривать заготовки. Испортившиеся следует обязательно выбросить, так как они могут привести к тяжелым пищевым отравлениям.

Маринование

При мариновании используется широко распространенный консервант – уксусная кислота. Большинство патогенных микроорганизмов погибает в 2 %-ном растворе уксусной кислоты.

Маринады могут быть кислыми, умеренно кислыми, кислыми и острыми (пикантными). Слабокислые маринады, как правило, содержат 0,2–0,6 % кислоты, умеренно кислые – 0,6–0,9 % кислоты, а кислые – 1–2% и более. Однако следует учесть, что уксусная кислота в больших количествах отрицательно действует на организм, особенно при желудочно-кишечных заболеваниях. Поэтому в домашних условиях лучше готовить слабокислые и умеренно кислые маринады.

Для маринования необходимо отбирать продукты хорошего качества. Их следует тщательно вымыть, сортировать, удалить плодоножки. В одной таре обязательно должны быть овощи, фрукты или ягоды одной степени зрелости.

При укладывании продуктов для маринования приправы обычно кладутся на дно банки, но иногда они используются для приготовления заливки.

Маринадная заливка обычно состоит из растворенных в воде сахара, соли и уксуса. Соль и сахар следует растворять в воде при нагревании. Раствор нужно кипятить в течение 10–15 минут, после чего в него добавляется уксус. Иногда уксус добавляется прямо в банки. В этом случае следует иметь в виду, что в банке, наполненной плодами, содержится примерно 35–40 % заливки. Это означает, что в литровую банку нужно влить уксуса в 2–3 раза меньше, чем указано в соответствующих рецептах на 1 литр заливки. Высокое содержание соли и кислоты в продукте задерживает развитие микроорганизмов. Поэтому к некислому сырью желательно добавлять пищевые кислоты. Однако мариновать можно и соленые, то есть уже содержащие некоторое количество кислоты, выделившейся в результате брожения, продукты. При этом срок их хранения значительно увеличится.

После укладывания в банки продукты заливаются маринадом. Слабокислые консервы нужно заливать маринадом, не доливая 2 см до краев горлышка, а кислые и острые – вровень с краями. Слабокислые маринады перед герметичным закрыванием следует пастеризовать.

Пастеризованные маринады необходимо сразу же охладить водой, чтобы плоды не слишком размягчились.

При укупорке следует использовать только лакированные крышки, так как уксусная кислота очень активна по отношению к

железу.

Оптимальная температура для хранения пастеризованных маринадов – 0-20 ˚С. Маринованные консервы следует хранить в сухом темном месте, острые маринады – в холодном месте. В процессе хранения происходит так называемое созревание маринадов. Маринады из бланшированного сырья созревают через 25–30 дней, из небланшированного – через 45–50 дней.

Соление

Соление – способ консервирования с помощью молочной кислоты, образующейся при сбраживании сахаров. В процессе соления участвуют молочнокислые бактерии, под действием которых сахар, содержащийся во всех овощах, фруктах и ягодах, превращается в молочную кислоту. Она приостанавливает развитие других микроорганизмов и оказывает на сырье консервирующее действие.

В процессе ферментации, кроме молочной кислоты, образуется еще небольшое количество этилового спирта, углекислого газа и других веществ, которые не препятствуют процессу молочнокислого брожения, но существенно улучшают вкус готового продукта.

При солении используется соль, которая добавляется обычно в измельченное сырье, а также используется в виде 4–8% рассола при солении целых продуктов.

В солении широко используются различные ароматические добавки – такие, как укроп, тмин, хрен, горчица, чеснок, чабер и другие, – которые придают консервам приятных запах и улучшают их вкус. Некоторые из этих добавок содержат фитонциды и эфирные масла, подавляющие развитие плесени и дрожжей. При солении огурцов и помидоров часто добавляются листья дуба, черной смородины и вишни, так как в них содержатся дубильные вещества, благодаря которым сохраняется консистенция продуктов. Многие добавки обогащают консервы витаминами. Например, добавление моркови в капусту обогащает ее витамином А.

Для соления необходимо отбирать продукты высокого качества без дефектов. Правильному процессу ферментации при солении способствует соответствующая температура. Для брожения наиболее благоприятна температура от 15 до 22 °С. При более высокой температуре развиваются нежелательные микроорганизмы, которые придают продукту неприятный привкус. Для ускорения процесса ферментации следует держать консервы при комнатной температуре в течение 5-15 дней, а затем перенести их в более прохладное место. Готовые продукты необходимо хранить при нулевой температуре. В этих условиях микробиологические процессы полностью прекращаются.

Соление можно производить несколькими способами. Способ крепкого посола заключается в насыщении тканей сырья крепким раствором соли, что тормозит или задерживает развитие микроорганизмов. Перед употреблением овощей,

законсервированных этим способом, их следует вымачивать для удаления излишков соли. Наиболее распространенным способом консервирования является сухой посол. В этом случае подготовленные овощи тщательно моются, разрезаются или рубятся и смешиваются с сухой солью в соотношении 2 части соли на 8 частей овощей. Смесь укладывается в подготовленную тару и утрамбовывается до тех пор, пока овощная масса не покроется соком. Тару с засоленным сырьем следует выдержать в течение 2–3 суток, а когда масса осядет, тару нужно дополнить соленой массой из запасной емкости и укупорить. Для предупреждения проникновения атмосферного воздуха в консервы поверхность солений можно залить тонким слоем растительного масла.

2
Бахчевые и овощи

Арбузы соленые

Ингредиенты

10 кг арбузов, 800 г соли.

Способ приготовления

Арбузы вымыть, проколоть в нескольких местах острой деревянной палочкой, затем плотно уложить в бочку.

Для приготовления рассола 12 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 5 минут. Арбузы залить рассолом, перенести в холодное место, накрыть холстом, установить подгнетный круг и гнет.

Арбузы, соленные в банках

Ингредиенты

3 кг некрупных арбузов, 15 мл уксуса, 60 г соли.

Способ приготовления

Арбузы вымыть, нарезать кругами толщиной 15–20 см, очистить от корки, а затем разрезать на части, удобные для закладки в банки. Арбузы уложить в стерилизованные банки, залить кипящей водой, накрыть простерилизованными крышкой, укутать полотенцем и выдержать в течение 8-10 минут. Процедуру повторить еще 1 раз.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 8-10 минут. Затем профильтровать через 3–4 слоя марли, снова довести до кипения и добавить уксус. Арбузы залить кипящим рассолом и стерилизовать в кипящей воде при температуре 100 °С в течение 10 минут.

Банки с арбузами герметично закрыть и охладить.

Баклажаны маринованные

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 30 мл 80 %-ного уксуса, 10 г сахара, 15 г

соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек и бланшировать в кипящей воде в течение 20–25 минут. Остудить в холодной воде и отжать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Баклажаны плотно уложить в стерилизованные банки, залить охлажденным маринадом и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 20 минут).

Банки с баклажанами герметично закрыть и охладить.

Баклажаны маринованные, начиненные зеленью и чесноком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 10 г петрушки, 25 г чеснока, 30 г 80 %-ного уксуса, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, сделать боковой надрез. Затем бланшировать в течение 20–25 минут, остудить в холодной воде, отжать вручную или под прессом.

Зелень сортировать, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть, порубить. Баклажаны аккуратно начинить зеленью и чесноком, плотно уложить в стерилизованные банки, залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 35 минут).

Банки с баклажанами герметично закрыть и охладить.

Баклажанные рулеты

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 0,5 кг моркови, 50 г чеснока, 100 г петрушки, 0,5 л уксуса, 20 мл растительного масла, лавровый лист, душистый перец горошком, 20 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, нарезать продольными ломтиками. Затем посолить, через 1 час слить жидкость, слегка обжарить их в растительном масле.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, тонко нарезать. Петрушку вымыть,

мелко порубить. Морковь, чеснок и петрушку тщательно перемешать, выложить полученную смесь на ломтики баклажанов, свернуть рулетами, перевязать стеблями петрушки и плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 600 мл воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист и перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Баклажаны залить охлажденным маринадом, закатать и охладить.

Баклажаны, обжаренные со свежим луком, залитые уксусом

Ингредиенты

1,2 кг баклажанов, 600 г репчатого лука, 15 мл 80 %-ного уксуса, 160 мл растительного масла, 30 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, нарезать кружками толщиной 1,5–2 см, обжарить на растительном масле с двух сторон, охладить. Лук очистить, вымыть, нарезать кружками толщиной 0,3–0,2 см.

Баклажаны и лук уложить слоями в стерилизованные полулитровые банки. В каждую банку добавить 20 мл растительного масла, 10 г соли, 5 мл уксуса. Стерилизовать в кипящей воде в течение 50 минут, закатать и охладить.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 800 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовом шкафу, очистить от кожицы, обжарить в растительном масле. На дно банок налить горячий томатный соус (50 мл), наполнить баклажанами, залить оставшимся горячим томатным соусом с солью, простерилизовать и закатать.

Баклажаны соленые

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 100 г базилика, 100 г чабера, 700 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, надрезать на 3/4 их длины, оставляя неразрезанной часть со стороны плодоножки. Базилик и чабер вымыть, обсушить.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Баклажаны и зелень уложить в эмалированную емкость, залить рассолом, выдержать в течение 2–3 дней при температуре 18–22 ˚С. Затем поместить в холодное место. Баклажаны готовы к употреблению через 1–1,5 месяца.

Баклажаны печеные стерилизованные

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 мл 6%-ного уксуса, специи по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обсушить и запечь в духовом шкафу. Остудить баклажаны, удалить кожицу, плодоножки, вымыть, обсушить. Плотно уложить в банки. В кипящую воду добавить соль, уксус и специи. Залить баклажаны рассолом, простерилизовать, герметично закрыть.

Баклажаны, соленные с чесноком

Ингредиенты

10 кг баклажанов, 250 г чеснока, 10 г лаврового листа, 200 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут и охладить. Затем разрезать вдоль пополам, посыпать мелко нарубленным подготовленным чесноком. Половинки прижать друг к другу и плотно уложить в эмалированную емкость.

Для приготовления рассола 5 л воды довести до кипения, добавить соль и лавровый лист, кипятить в течение 15 минут. Баклажаны залить рассолом и поставить на них гнет. Баклажаны готовы к употреблению через 1 месяц. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны «Новогодние»

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 500 г репчатого лука, 600 г моркови, 1 кг помидоров, 100 г острого перца, 300 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 50 мл растительного масла, 50 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обсушить, очистить от плодоножек, бланшировать в течение 10 минут. Затем обсушить, нарезать полосками и обжарить в растительном масле.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Морковь вымыть, очистить. Помидоры вымыть, нарезать четвертинками. Острый перец вымыть, очистить от плодоножек. Зелень вымыть, обсушить. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Морковь, помидоры и острый перец пропустить через мясорубку и потушить на слабом огне. За несколько минут до готовности добавить лук, зелень и чеснок.

Баклажаны смазать овощной смесью, свернуть пополам и уложить в стерилизованные банки. Стерилизовать в течение 2 часов, затем закатать и охладить.

Баклажаны с приправой

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 г красного сладкого перца, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 10 г острого перца, 50 г столового уксуса, 50 мл растительного масла, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, нарезать кружочками, бланшировать в течение 10 минут и обсушить.

Для приготовления приправы сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле. Подготовленные чеснок и острый перец пропустить через мясорубку. Все ингредиенты смешать, посолить, залить уксусом.

В стерилизованные банки слоями уложить баклажаны и приправу, стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 35 минут) и закатать.

Баклажаны сотэ

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 700 г сладкого перца, 30 г чеснока, 10 г красного острого перца, 50 мл 50 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 110 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, нарезать кружками толщиной 1,5–2 см, замочить в подсоленной воде на 2 часа. Подготовленные чеснок, сладкий и острый перец пропустить через мясорубку, перемешать, добавить уксус. Баклажаны обсушить, обжарить в растительном масле и обвалять с двух сторон в острой массе. Затем плотно уложить в стерилизованные банки и закатать. Баклажаны готовы к употреблению через 2 недели.

Горошек зеленый соленый

Ингредиенты

1 кг зеленого горошка, 300 г соли.

Способ приготовления

Зеленый горошек вымыть, очистить от стручков, варить в течение 6–8 минут в соленой воде (20 г соли на 1 л воды). Затем остудить в холодной воде и обсушить. Горошек смешать с оставшейся солью, уложить в стерилизованные банки, залить кипящей водой, закатать и охладить.

Дыня маринованная (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг дыни, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика и корица по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Дыню вымыть, разрезать, удалить семена, очистить, мякоть нарезать крупными кубиками, переложить в стеклянные банки. Довести до кипения 400 мл воды, добавить мед, перец, уксус, гвоздику, корицу и соль, остудить. Залить маринадом дыню. Простерилизовать и герметично закрыть.

Дыня маринованная (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг дыни, 1 л столового уксуса, толченые гвоздика, корица, мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления

Дыню вымыть, очистить от корки, нарезать кусочками, положить в эмалированную емкость и залить 200 мл уксуса. Выдержать 10–12 часов. Уксус слить, залить свежий. Повторить так еще 3 раза по 200 мл. Отварить дыню в слитом уксусе до готовности, добавить в конце гвоздику, корицу и мускатный орех. Переложить в банки и залить тем уксусом, в котором варилась дыня, накрыть пергаментной бумагой, завязать. Банки выставить на 1 неделю на солнце, затем поставить в прохладное место.

Молодые кабачки с зеленью

Ингредиенты

1 кг кабачков, 1 пучок зелени укропа, 2–3 листика мяты, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 1 стручок острого перца, 300 мл 6%-ного уксуса, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные кабачки, зелень, мяту и острый перец вымыть. На дно банки выложить зелень, мяту, острый перец, а затем кабачки. 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль, кипятить 2 минуты. Кабачки залить горячим маринадом, банки стерилизовать 15 минут и закатать.

Кабачки маринованные

Ингредиенты

650 г молодых кабачков, 3–4 бутона гвоздики, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, корица на кончике ножа, 10 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса, 20 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы нарезать мелкими кубиками. Затем бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут, остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Кабачки уложить в стерилизованные банки, добавить гвоздику, черный перец, лавровый лист и корицу, залить кипящим маринадом. Банки с кабачками стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут), закатать и охладить.

Кабачки по-украински

Ингредиенты

1 кг молодых кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, по 15 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса, 50 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, нарезать кружками толщиной 2–2,5 см. Жарить на растительном масле до полуготовности. Чеснок очистить, вымыть, растереть. Зелень промыть, мелко нарезать. Чеснок и зелень переложить в банки, добавить соль, растительное масло и уксус. Сверху уложить кабачки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Кабачки соленые

Ингредиенты

10 кг молодых кабачков, 300 г укропа, 60 г корня хрена, 2 стручка красного острого перца, 2–3 зубчика чеснока, 80 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, нарезать кружочками, замочить на 2–3 часа в холодной воде. На дно эмалированной кастрюли положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Кабачки залить рассолом, поставить гнет. Кастрюлю накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре до начала молочнокислого брожения. Затем перенести в помещение с температурой 0–1 °С. Через 10–20 дней кабачки уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом и герметично закрыть.

Закуска кабачковая

Ингредиенты

1 кг молодых кабачков, 80 г репчатого лука, 40 мл подсолнечного масла, 5 г сахара, 5 мл 9%-ного уксуса, по 2–3 стебля петрушки и укропа, молотый черный перец на кончике ножа, 5 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружками толщиной 1–1,5 см. Затем положить в кастрюлю, добавить 100 мл воды и тушить на слабом огне в течение 15 минут. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до

золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

В кабачки добавить все нужные компоненты, тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки. Стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут) и закатать.

Закуска кабачковая «Зимний деликатес»

Ингредиенты

1 кг молодых кабачков, 50 г чеснока, 100 г зелени укропа, 2 листа хрена, 50 г кинзы, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, корица на кончике ножа, 60 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Чеснок очистить, вымыть. Зелень укропа, хрена и кинзы вымыть, обсушить. Кабачки уложить в стерилизованные банки, перекладывая чесноком, укропом, хреном и кинзой.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут, затем положить гвоздику, корицу и лавровый лист, кипятить еще 2 минуты. Кабачки залить охлажденным рассолом, накрыть крышками, оставить бродить на 3–4 дня.

Затем рассол слить и довести до кипения, снова залить кабачки, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 10–20 минут.

Банки с кабачками герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Маринованные цукини

Ингредиенты

1 кг цукини, по 2 стебля петрушки и сельдерея, 2 листочка вишни, 3 листочка черной смородины, 1 зонтик укропа, 1 лист хрена, 2–3 стебля эстрагона, 20 г корня хрена, 4–5 зубчиков чеснока, 2–3 бутона гвоздики, 4–5 горошин черного перца, 1 стручок жгучего перца, 1 лавровый лист, 15 мл 4%-ного уксуса, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Цуккини, зелень, листья вишни, смородины и хрена вымыть, обсушить. Чеснок и корень хрена очистить, вымыть.

Цуккини нарезать и уложить в стерилизованные банки, перекладывая зеленью и листьями вишни, смородины и хрена, чесноком и корнем хрена.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус, положить жгучий перец, лавровый лист, черный перец и гвоздику, кипятить еще 2 минуты. Цукини залить маринадом, пастеризовать при температуре 90 ˚С в течение 10 минут. Банки с цукини герметично закрыть и охладить.

Кабачки, консервированные без стерилизации

Ингредиенты

1 кг кабачков, 200 мл 8%-ного уксуса, укроп, мята, сельдерей, петрушка, 1 стручок жгучего перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и нарезать кружочками. На дно стерилизованных банок положить веточки укропа, стручок жгучего перца, листочки мяты, сельдерея и петрушки. Сверху положить кабачки таким образом, чтобы они заняли около 65 % объема банки. Уложенные кабачки залить кипящей водой, выдержать 5 минут и слить воду. Повторить эту операцию 3–4 раза. Добавить в банки соль и уксус, залить 1 л воды, герметично закрыть и перевернуть.

Капуста, маринованная с хреном

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 1 корень хрена, 400 мл 6%-ного уксуса, 75 г соли.

Способ приготовления

Небольшие кочаны капусты вымыть, очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Надрезанные кочаны опустить в кипящую подсоленную (15 г) воду на 5 минут, затем вынуть и уложить в банки вперемешку с корнем хрена. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, оставшуюся соль, кипятить 3 минуты. Капусту залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Капуста по-московски

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 4 моркови, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с капустой и выложить в банки. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 1 минуту. Капусту и морковь залить кипящим рассолом. Банки пастеризовать в течение 40–50 минут, герметично закрыть, остудить и поставить в прохладное место.

Закуска из краснокочанной капусты «Маскарад»

Ингредиенты

10 кг краснокочанной капусты, 2 кг твердых кислых яблок, 500 г репчатого лука, 25 г семян тмина, 200 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать стружкой не более 3 мм. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту перетереть с солью, перемешать с яблоками, луком и тмином. Плотно уложить в эмалированную кастрюлю, накрыть тканью, поставить гнет и выдержать при комнатной температуре 3–4 дня.

Закуску разложить по стерилизованным банкам и герметично закрыть.

Капуста, засоленная в кадке

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 20 г ржаной муки, 100 г ржаного хлеба, 30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, выложить в кадку, посыпанную мукой, посыпать солью, сверху выложить нарезанный небольшими кусочками хлеб. Кадку накрыть марлей и поставить в прохладное место на 1 месяц.

Краснокочанная капуста со сливой

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, 250 г слив, 150 мл 9%-ного

уксуса, 50 г сахара, 5 бутонов гвоздики, 3 г корицы, перец черный горошком, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, опустить на 2 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Сливы вымыть, надрезать по бокам, опустить на 1 минуту в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, сахар, корицу, кипятить 2 минуты. Горячий маринад влить в банки, заполнив их на У4. Затем в банки положить перец, гвоздику, капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут, закатать и поставить в прохладное место.

Белокочанная капуста с приправой

Ингредиенты

5 кг белокочанной капусты, 600 г моркови, 2–3 стручка острого красного перца, 1 лавровый лист, по 100 г зелени петрушки и укропа, 600 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, разрезать на 4 части.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Капусту залить рассолом, оставить на 5–6 дней.

Для приготовления приправы подготовленные, острый перец и морковь пропустить через мясорубку. Капусту вынуть из рассола и натереть смесью каждую часть кочана. Рассол довести до кипения, добавить лавровый лист, зелень петрушки и укропа, кипятить в течение 2 минут. Капусту залить рассолом, поставить гнет и оставить на 2–3 дня. Хранить в прохладном месте.

Брюссельская капуста в кисло-сладкой заливке

Ингредиенты

2 кг брюссельской капусты, 4 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 луковица, 20 г горчичных семян, 25 мл 8%-ного уксуса, 60 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Брюссельскую капусту очистить, вымыть. Затем бланшировать в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) в течение 5 минут и обсушить. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими колечками.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и специи, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Брюссельскую капусту и лук уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и стерилизовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут).

Банки с капустой герметично закрыть и охладить.

Цветная капуста, маринованная с растительным маслом

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 200 г помидоров, 1 кг болгарского перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г соли.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, очистить и разобрать на соцветия. Бланшировать в подсоленной воде в течение 5 минут и остудить. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена и нарезать. Помидоры вымыть и пропустить через мясорубку. Добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок и петрушку. Полученную массу соединить с капустой, все тщательно перемешать и довести до кипения. Варить на слабом огне в течение 10 минут. Массу разложить по банкам и герметично закрыть.

Капуста савойская маринованная

Ингредиенты

1 кг савойской капусты, 5–6 горошин черного перца, 300 мл 9%-ного уксуса, 60 г сахара, 70 г соли.

Способ приготовления

Савойскую капусту вымыть, очистить от кроющих листьев, нашинковать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем положить черный перец, кипятить еще 2 минуты, влить уксус. Капусту плотно уложить в стерилизованные банки. Залить холодным маринадом, закрыть и поставить в холодное место. Через 1 неделю капуста готова к употреблению.

Закуска из кольраби

Ингредиенты

2 кг кольраби, 2–3 г лимонной кислоты, 25 г соли.

Способ приготовления

Кольраби тщательно вымыть, очистить от кожуры и нарезать крупными кубиками. Бланшировать в течение 3–5 минут, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и лимонную кислоту, кипятить в течение 5 минут. Кольраби уложить в стерилизованные банки по плечики, залить горячим рассолом и пастеризовать при температуре 95 °С (полулитровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут). Через сутки пастеризацию повторить, сократив ее на 10 минут.

Банки с кольраби герметично закрыть и охладить.

Стерилизованная цветная капуста

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 1,5 г лимонной кислоты, 85 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, разобрать на соцветия. Приготовить солевой раствор из 1 л воды и 70 г соли, выдержать в нем капусту в течение нескольких часов. Вымыть капусту и плотно уложить в банки. Приготовить маринад из 1 л воды, лимонной кислоты и оставшейся соли, залить капусту. Простерилизовать и герметично закрыть.

Цветная капуста в овощной смеси

Ингредиенты

1,2 кг цветной капусты, 1,2 кг помидоров, 200 г болгарского перца, 80 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 200 мл растительного масла, 120 мл 9%-ного уксуса, 1 кг сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в течение 4 минут, откинуть на дуршлаг и обсушить. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Петрушку вымыть и измельчить. Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена.

Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, добавить уксус, растительное масло, соль, сахар, чеснок, петрушку и болгарский перец. Смесь довести до кипения, добавить цветную капусту, варить на слабом огне в течение 10–15 минут.

Горячую массу разложить по стерилизованным банкам, закатать и охладить.

Оригинальная капуста

Ингредиенты

5 кг белокочанной капусты, 500 г томатной пасты, 500 мл подсолнечного масла, 100 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, тонко нашинковать. Томатную пасту развести в 2 л горячей воды, добавить подсолнечное масло и соль. Довести до кипения, добавить капусту, кипятить в течение 5 минут.

Банки с капустой закатать и охладить.

Капуста по-грузински

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 200 г свеклы, 200 г сельдерея, по 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, красный молотый перец на кончике ножа, 3–5 горошин черного перца, 500 мл винного или столового уксуса, 25–30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, разрезать на 12 частей. Залить кипятком, бланшировать в течение 2–3 минут, остудить в холодной воде. Свеклу вымыть, очистить, нарезать тонкими пластинами. Зелень вымыть и обсушить. В эмалированную кастрюлю положить зелень, очищенный и вымытый чеснок, 10 г соли, залить 1 л воды и довести до кипения. Вынуть из воды и охладить.

В стеклянную бутыль слоями уложить капусту, свеклу, зелень, сельдерей и чеснок, посыпать пряностями. Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить соль, уксус, кипятить в течение 2–3 минут, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести в холодное место.

Ассорти с капустой

Ингредиенты

5 кг белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 600 г кабачков, 500 г очищенной моркови, 2 головки чеснока, по 50 г зелени петрушки, кинзы и укропа, 1 стручок острого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, каждый кочан разрезать на 4 части вместе с кочерыжкой, бланшировать в течение 5 минут, остудить и обсушить. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, бланшировать в течение 5 минут, остудить и обсушить. Кабачки и помидоры вымыть, морковь вымыть и очистить, все нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть. Зелень вымыть и крупно нарезать.

Капусту, кабачки, помидоры и сладкий перец вперемежку уложить плотно в кастрюлю в несколько слоев, обильно пересыпая каждый слой дольками чеснока, зеленью, измельченным острым перцем и морковью. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Овощную смесь залить рассолом, поставить гнет, выдержать при комнатной температуре в течение 3 дней, затем перенести в прохладное место.

Маринованная кукуруза

Ингредиенты

1 кг молодой кукурузы, 3–4 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 1 палочка корицы, 1 л 6 %-ного уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Кукурузу очистить от листьев, вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 7 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем положить корицу, гвоздику, лавровый лист и кипятить еще 2 минуты. Влить уксус, тщательно перемешать, довести до кипения. Кукурузу положить в кипящий маринад и варить до тех пор, пока початки не станут мягкими. Маринад слить, охладить. Кукурузу уложить в стерилизованные банки, залить холодным маринадом и прокаленным маслом, герметично закрыть.

Маринованный лук-севок

Ингредиенты

4,4 кг лука-севка, 1 палочка корицы, 10 бутонов гвоздики, 10

горошин душистого горького перца, 10 лавровых листьев, 500 мл 9%-ного уксуса, 180 г сахара, 105 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, бланшировать в кипящей воде в течение 2–3 минут, остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 1,5 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10–15 минут, профильтровать, довести раствор до кипения, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок уложить по 2 горошины душистого перца, 1 кусочку ломаной корицы, 2–3 бутона гвоздики, 0,5 лаврового листа. Затем плотно уложить лук и залить банки маринадом, нагретым до температуры 80 °С.

Банки с луком стерилизовать в кипящей воде (полулитровые – 5 минут, литровые – 8 минут), закатать и охладить.

Лук, маринованный по-польски

Ингредиенты

2 кг репчатого лука, по 15 горошин черного и душистого перца, 5–7 лавровых листьев, 45 мл 9%-ного уксуса, 200 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 5 минут. Лук залить горячей соленой водой и поставить на 2 дня в холодное место. Затем откинуть на дуршлаг и обсушить.

Для приготовления маринада воду, в которой был замочен лук, довести до кипения, добавить уксус и специи, кипятить в течение 1 минуты. Лук уложить в стерилизованные банки по плечики, залить горячим маринадом, закатать и охладить.

Репчатый лук, фаршированный перцем

Ингредиенты

500 г мелкого репчатого лука, 2 стручка сладкого перца, 250 мл уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать полосками вдоль. Бланшировать в 2 л соленой воды в течение 5 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. У луковиц удалить сердцевины, начинить перцем.

Для приготовления маринада 250 мл воды, в которой

бланшировались овощи, довести до кипения, добавить уксус, кипятить в течение 1 минуты.

Лук сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим рассолом, накрыть крышкой и выдержать при комнатной температуре в течение 1 дня. Затем рассол слить, довести до кипения, охладить и снова залить им лук. Накрыть крышкой и выдержать в течение 4 недель в холодном месте.

Лук, маринованный с овощами

Ингредиенты

2 кг крупного лука, 1 кг сладкого красного перца, 1 кг огурцов, 300 мл 9%-ного уксуса, 60 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать кружочками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

Лук, перец и огурцы уложить слоями в полулитровые стерилизованные банки, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут.

Банки с овощами герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Лук, засоленный с укропом

Ингредиенты

1 кг репчатого лука, 2–3 зонтика укропа, перец по вкусу, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. На дно банки положить 1 зонтик укропа, лук, каждый слой пересыпая солью и перцем. Сверху положить оставшийся укроп, установить пресс и выдержать при комнатной температуре 24 часа.

Соленая приправа из лука с рябиной

Ингредиенты

100 г лука, 300 г ягод рябины, 20 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Подмороженную рябину снять с кистей, вымыть. Лук очистить, вымыть, просушить и пропустить через мясорубку вместе с рябиной. Добавить соль и сахар, все тщательно перемешать и уложить в банку, утрамбовывая до выделения сока. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Морковь, маринованная по-болгарски

Ингредиенты

2 кг моркови, 60 г чеснока, 200 мл растительного масла, 120 мл столового уксуса, 70 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 8-10 мм, бланшировать в течение 3–4 минут в кипящей воде. Затем остудить в холодной воде и обсушить. Чеснок очистить и вымыть.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут. В стерилизованные литровые банки налить уксус и растительное масло, уложить морковь и чеснок, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут.

Банки с морковью герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Закуска из моркови «Праздничная»

Ингредиенты

2 кг моркови, 1 л томатного сока, 20 мл растительного масла, 40 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкими длинными полосками. Обжарить на растительном масле до готовности. Затем уложить в эмалированную кастрюлю, добавить томатный сок и соль, перемешать до получения однородной массы, довести до кипения и кипятить в течение 5–7 минут. Разложить в горячем виде по стерилизованным банкам и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 35 минут, литровые – 50 минут).

Банки с закуской закатать и охладить.

Молодая морковь в рассоле

Ингредиенты

1 кг молодой моркови, лавровый лист, 20 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, бланшировать в течение 3–5 минут, обсушить, уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, кипятить 1 минуту, процедить, снова довести до кипения. Морковь залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Маринованная морковь

Ингредиенты

1 кг моркови, 40 г сахара, 60 мл 6%-ного уксуса, 30 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см, бланшировать в подсоленной (5 г) воде и положить в банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, оставшуюся соль и уксус, кипятить 2 минуты. Морковь залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

Огурцы, маринованные с эстрагоном

Ингредиенты

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 100 г зелени эстрагона, чеснок и стручки острого перца по количеству банок, 15 г соли.

Способ приготовления

Зелень эстрагона и стручки перца вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Огурцы вымыть, обдать кипятком, уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном. В каждую банку добавить чеснок и стручок острого перца. Залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его.

Огурцы, маринованные с луком

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 400 мл 3%-ного уксуса, 50 г сахара, гвоздика, зелень укропа, черный перец горошком, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. В каждую банку добавить лук, зелень укропа, перец горошком и гвоздику. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Огурцы залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

Огурцы, маринованные в смородиновом соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы, укроп и мяту вымыть. Чеснок очистить, вымыть. На дно банок положить чеснок, укроп, мяту, гвоздику и перец горошком, затем положить огурцы. Для приготовления маринада 1 л воды смешать со смородиновым соком, добавить соль и сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

Пьяные огурчики

Ингредиенты

1 кг огурцов, 0,5 корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г семян укропа, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 10 г молотого перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы, сельдерей, листья смородины, вишни и хрена вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть. Лист и корень хрена выложить на дно банок, затем выложить огурцы, пересыпая их молотым перцем и семенами укропа. Сверху уложить листья смородины, вишни и веточки сельдерея, добавить чеснок.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, уксусную эссенцию и водку, кипятить 2 мин. Огурцы залить горячим маринадом и оставить на 24 часа. Затем добавить маринад и закатать банки.

Корнишоны, соленные по-чешски

Ингредиенты

10 кг корнишонов, 60–70 г листьев черной смородины, 50 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 20 г лимонной кислоты, 300 г сахара, 500 г соли.

Способ приготовления

Корнишоны вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой и вымочить в течение 2–3 часов в холодной воде. Зелень укропа и листья черной смородины вымыть, обсушить. Корень хрена очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа, листья черной смородины и корень хрена положить на дно стерилизованных банок, затем вертикально уложить корнишоны.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, затем положить лимонную кислоту, кипятить еще 2 минуты. Банки с корнишонами залить холодным рассолом, поставить гнет и оставить на 1–3 дня при температуре 18–20 °С. Затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15–20 минут).

Банки с корнишонами герметично закрыть и охладить.

Огурцы в яблочном соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящей смесью из яблочного и огуречного соков с солью и сахаром. Настаивать в течение 3 минут, затем слить сок в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы. Повторить еще 2 раза, после этого банки закатать.

Ассорти «Яблоко-огурец»

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы и листья лимонника вымыть. Яблоки вымыть,

удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки, добавить листья лимонника. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 2 мин. Приготовленным раствором залить огурцы, оставить на 3–4 минуты, раствор слить, довести до кипения, снова залить им огурцы. Повторить еще 3 раза, банки закрыть полиэтиленовыми крышками, остудить, поставить на хранение в прохладное место.

Соленые огурцы по-сельски

Ингредиенты

1 кг огурцов, 100 г зелени укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть. Листья дуба и смородины вымыть.

Огурцы выложить в эмалированную кастрюлю, добавить чеснок, хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Для приготовления рассола 1 л воды перемешать с солью, довести до кипения и охладить. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, положить сверху груз, оставить на 5 дней, затем поставить на хранение в прохладное место.

Малосольные огурцы «Застольные»

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 10 г листьев хрена, 20 г листьев вишни, 10 г черного молотого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, проткнуть вилкой. Чеснок очистить и вымыть. Листья хрена, зелень укропа и листья вишни вымыть. В банки выложить чеснок и часть зелени укропа, затем огурцы, листья вишни и хрена, оставшуюся зелень укропа. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и перец, кипятить 2 минуты, остудить до 70 °С.

Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, затем банки закрыть

крышками и поставить в прохладное место.

Огурцы маринованные «Горчичные»

Ингредиенты

10 кг крупных огурцов, 500 г семян горчицы, 100 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 5 л столового уксуса, 1 кг сахара, 300 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления маринада 5 л воды довести до кипения, добавить уксус. Огурцы залить маринадом, оставить на 1 час, затем огурцы вынуть и уложить в стерилизованные банки, пересыпая семенами горчицы, луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, профильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар и залить огурцы. Пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 10 минут, литровые и трехлитровые – 12–15 минут).

Огурцы «Салатные»

Ингредиенты

10 кг огурцов, 300–500 г лука, 10–15 г семян укропа или тмина, 300 мл столового уксуса, 15–20 горошин черного перца, 0,5–1 кг сахара, 150 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 5–8 мм. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы пересыпать 50 г соли, семенами укропа или тмина, перцем и луком. Смесь плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 6 л воды довести до кипения, добавить сахар и оставшуюся соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Огурцы залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут). Банки с огурцами герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат из огурцов и перца

Ингредиенты

1 кг огурцов, 0,5 кг сладкого перца, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 1 л растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать кольцами шириной 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы, перец, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Огурцы маринованные очищенные

Ингредиенты

1 кг огурцов, 10 г семян горчицы, 100 г репчатого лука, 0,5 л столового уксуса, 150 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать и удалить семена, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы смешать с солью и поставить в холодное место.

Когда выделится сок, слить его в отдельную емкость, а огурцы уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и очищенным мелко нарезанным луком. Довести до кипения 0,5 л воды, добавить 250 мл уксуса и 75 г сахара и залить огурцы на 2 суток. Потом огурцы вынуть, маринад профильтровать и добавить в него оставшиеся уксус и сахар. Маринад довести до кипения и разлить по банкам с огурцами.

Огурцы натуральные с солью

Ингредиенты

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм, пересыпать половиной соли и уложить в эмалированную емкость. Выдержать в холодном месте в течение 1 суток.

Затем переложить в стерилизованные банки, пересыпая оставшейся солью. Герметично закрыть и хранить в прохладном

темном месте.

Перед употреблением тщательно промыть в холодной воде.

Пикули по-польски

Ингредиенты

1 кг крупных перезрелых огурцов, 200 г сладкого перца, 5–6 горошин черного перца, 6–7 лавровых листьев, 200 мл столового уксуса, 100 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, разрезать на 8 частей, удалить семена. Затем каждый кусок огурца разрезать пополам. Огурцы бланшировать в течение 10 секунд, остудить в холодной воде и обсушить. Сладкий перец очистить от плодоножек, удалить семена, бланшировать в течение 10 секунд, остудить в холодной воде, снять кожицу и нарезать полосками шириной 3–4 мм.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, лавровые листья, черный перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Огурцы и перец плотно уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (литровые банки – 15–20 минут, трехлитровые – 30–35 минут). Герметично закрыть и охладить.

Маринад-ассорти

Ингредиенты

3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лука-севка, 250 г моркови, 200 г спаржевой фасоли, 3 г корицы, 2 бутона гвоздики, по 4 горошины душистого и черного перца, 2 лавровых листа, 300 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, обрезать кончики. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия. Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить и вымыть. Фасоль вымыть и обсушить. Подготовленные овощи бланшировать в течение 4–5 минут в кипящей воде, откинуть на дуршлаг, затем плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 5 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и специи, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Банки с овощами залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (литровые банки – 15

минут, трехлитровые – 30 минут).

Банки с овощами герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Патиссоны, маринованные с пряностями

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 10 г корня хрена, 10 г корня сельдерея, 1 листик мяты, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, 5–6 мл уксусной эссенции, 10–15 горошин черного перца, 7-10 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть. Корни хрена и сельдерея вымыть и очистить. Зелень укропа, петрушки и листик мяты вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, мяту, уксусную эссенцию, кипятить 3 минуты. Патиссоны уложить в банки вперемешку с зеленью, перцем, чесноком, корнем сельдерея и хреном, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

Патиссоны маринованные

Ингредиенты

1,2 кг патиссонов, 4 листа хрена, 100 г зелени укропа, 50 г петрушки, 2 стручка острого перца, 1 головка чеснока, 200 мл столового уксуса, 30 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, срезать плодоножки, бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. Зелень вымыть и обсушить. Чеснок очистить и вымыть. Острый перец вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 15 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных литровых банок уложить зелень и пряности, а затем патиссоны. Наполненные банки залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 12 минут. Банки с патиссонами герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Патиссоны, маринованные с перцем

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 1 лавровый лист, 10 г веточек укропа, 500 г болгарского перца, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 10 г горького перца, 50 мл 9%-ного уксуса, 70 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, нарезать дольками, переложить в банки. Перец болгарский вымыть, удалить семена, выложить в банки на патиссоны. Добавить душистый, черный и горький перец, лавровый лист и укроп. Довести до кипения 1 л воды, добавить уксус, сахар и соль. Остудить и залить овощи. Простерилизовать, герметично закрыть.

Патиссоны соленые

Ингредиенты

1 кг молодых патиссонов, 100 г укропа, 30 г зелени сельдерея, 4 листа хрена, 2 стручка острого перца, 5 зубков чеснока, 60 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, срезать плодоножки. Зелень вымыть и обсушить. Острый перец вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть. На дно стерилизованной трехлитровой банки уложить половину специй и зелени, затем до половины банки патиссоны. В середину банки уложить оставшиеся специи и зелень, а затем заполнить банку патиссонами доверху.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Наполненные банки залить горячим рассолом, накрыть крышками и выдержать при комнатной температуре в течение 8-10 дней, затем добавить рассол, чтобы он покрывал патиссоны, герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Патиссоны, соленные с перцем

Ингредиенты

1 кг молодых патиссонов, 1 кг сладкого перца, 50 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 3 листа хрена, 2 стручка острого перца, 1 головка чеснока, 100 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, срезать плодоножки. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать

кружочками. Зелень вымыть и обсушить. Острый перец вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть. На дно стерилизованной трехлитровой банки уложить специи и зелень, затем патиссоны и сладкий перец.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Наполненные банки залить горячим рассолом, накрыть крышками и выдержать при комнатной температуре в течение 5-10 дней, затем добавить рассол, чтобы он покрывал овощи, герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Перец в томатном соке

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 800 мл томатного сока, 80 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, посолить (30 г), бланшировать в течение 2–4 минут, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить оставшуюся соль, кипятить 2 минуты, влить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Сладкий перец с луком

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 1,5 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле (50 мл). Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле (30 мл). Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, измельчить, довести до кипения, добавить соль, сахар и оставшееся растительное масло. Кипятить 3 минуты, добавить сладкий перец, лук и зелень, довести до кипения, разложить по банкам, простерилизовать их и герметично закрыть.

Сладкий перец с острой приправой

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 3 стручка острого перца, 100 г чеснока, 200 г моркови, лавровый лист, 0,7 растительного масла, 0,7 л столового уксуса, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, варить в кипящей воде в течение 10 минут, остудить в холодной воде и обсушить. Подготовленные острый перец, морковь и чеснок прокрутить на мясорубке, добавить сахар, соль, уксус, масло, лавровый лист. Сладкий перец обвалять в острой смеси и уложить в стерилизованные банки. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут, закатать и охладить.

Болгарский перец с брынзой

Ингредиенты

5 кг красного болгарского перца, 500 г брынзы, 300 мл растительного масла, 20 г соли.

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, запечь в духовом шкафу, очистить от кожицы и плодоножек, удалить семена, затем размять до пюреобразного состояния. Добавить соль, измельченную брынзу и растительное масло, тщательно перемешать.

Разложить по полулитровым стерилизованным банкам, стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут и закатать.

Лечо с яблоками

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг кисло-сладких яблок, 2 стручка острого перца, 200 г чеснока, 200 мл подсолнечного масла, 120 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Овощи и яблоки тщательно вымыть. Перец очистить от плодоножек, удалить семена. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину. Морковь очистить и обсушить. Все овощи и яблоки, кроме чеснока, пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар и подсолнечное масло. Затем довести до кипения и варить на слабом огне в течение 1 часа. Уксус и измельченный чеснок добавить за 5 минут до готовности.

Лечо разложить по стерилизованным банкам, герметично

закрыть и простерилизовать.

Паприкаш

Ингредиенты

9 кг сладкого перца, 3 кг мелких помидоров, 50–60 г зелени петрушки, 1 л томатного сока, 20 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Бланшировать в течение 3–4 минут, остудить в холодной воде и обсушить. Помидоры вымыть и обсушить. Петрушку вымыть, крупно нарезать.

Томатный сок довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 2 минут. На дно литровых стерилизованных банок положить зелень.

Сверху слоями уложить помидоры и перец, залить кипящим томатным соком и стерилизовать в течение 50–60 минут. Герметично закрыть и охладить.

Перец, соленый по-чешски

Ингредиенты

1 кг перца, 20 г сахара, 80 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, плотно уложить в стерилизованные банки, поставить гнет.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут. Перец залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 10–12 дней. Хранить в холодном месте при температуре 0 °С.

Перец соленый, фаршированный овощами

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 150 г моркови, 800 г белокочанной капусты, по 25 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена. Затем в каждый плод насыпать немного соли (на 1 кг перца 15–20 г соли). Выдержать в течение 2–3 часов. Морковь вымыть,

очистить и нарезать соломкой. Зелень вымыть и мелко нарезать. Капусту вымыть, мелко нашинковать. Смешать капусту, зелень и морковь, нафаршировать этой смесью перец.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, кипятить в течение 10 минут. Фаршированный перец плотно уложить в стерилизованные банки, залить холодным рассолом. Выдержать при комнатной температуре в течение 10–12 дней, затем перенести в холодное место.

Лютеница

Ингредиенты

10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 15 г молотого красного острого перца, 20–30 г чеснока, 30 г зелени сельдерея, 250 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, мелко нарезать. Затем опустить в кипящую воду, варить до готовности и протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до размягчения и протереть через сито. Чеснок вымыть, мелко порубить. Зелень вымыть, мелко нарезать.

Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и варить до загустения. Затем добавить соль, сахар, молотый острый красный перец, чеснок, зелень и растительное масло. Тщательно перемешать, довести до кипения. Готовую смесь разлить по стерилизованным литровым банкам и стерилизовать в кипящей воде в течение 45–50 минут. Герметично закрыть и охладить.

Перец, маринованный по-немецки

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 0,7 л столового уксуса, 1 кг меда, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Перец вымыть, бланшировать в течение 3 минут, остудить в холодной воде, снять кожицу, удалить семена. Затем нарезать полосками шириной 5–8 мм и плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить мед и уксус, кипятить в течение 5 минут. Перец залить горячим маринадом, сверху налить немного масла. Пастеризовать

при температуре 90 °С (литровые банки – 15–20 минут, трехлитровые – 30 минут).

Банки с перцем герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Перец в томатном соусе, фаршированный овощами и рисом

Ингредиенты

1,8 кг сладкого перца, 1,7 кг моркови, 130 г корнеплодов петрушки, 400 г репчатого лука, 2 кг помидоров, 400 г риса, 50 г зелени сельдерея, 1 г черного молотого перца, 400 мл растительного масла, 100 г соли, 100 г сахара.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена. Бланшировать в течение 2 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. Рис перебрать, тщательно промыть, варить в кипящей воде в течение 5–7 минут, снова промыть и обсушить. Морковь, репчатый лук и корнеплоды петрушки очистить, вымыть, измельчить. Зелень вымыть и мелко порубить. Смешать рис, морковь, корнеплоды петрушки и репчатый лук, добавить зелень, молотый перец и растительное масло, тщательно перемешать. Перец начинить овощами с рисом, уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления томатного соуса помидоры вымыть, разрезать на дольки, пропустить через мясорубку, нагреть до кипения и протереть через сито. Затем добавить соль и сахар, уварить на слабом огне до уменьшения первоначального объема на 1/3. Перец залить горячим томатным соусом, стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 70 минут, литровые – 120 минут).

Банки с фаршированным перцем герметично закрыть и остудить.

Перец соленый, фаршированный зеленью

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, по 100 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 60 г сахара, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена. Зелень укропа, петрушки и сельдерея промыть, просушить и

измельчить, смешать с сахаром и солью, 1/3 смеси нафаршировать перец. Перец уложить в эмалированную емкость вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре. Через 8-10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банки. К соку добавить равное количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на слабом огне 10 минут. Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Приправа из болгарского перца

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 50 г корня петрушки, 50 г зелени петрушки, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Лук, чеснок и корень петрушки очистить и вымыть. Перец очистить от плодоножек, удалить семена, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и корнем петрушки. Зелень петрушки вымыть, просушить, измельчить и добавить к общей массе.

Все посолить, добавить сахар, тщательно перемешать и уложить в банки, утрамбовывая до выделения сока. Накрыть марлей и крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Перец стручковый горький соленый

Ингредиенты

1 кг незрелого горького перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, бланшировать в течение 5 минут, остудить в холодной воде и обсушить.

Поместить под пресс на 5–7 минут.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Перец плотно уложить в стерилизованные банки, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 5–7 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 20–25 минут).

Банки с перцем герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания. Использовать для

приготовления салатов.

Перец стручковый горький маринованный

Ингредиенты

1 кг стручкового горького перца, 500 мл 6%-ного уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Перец залить кипящим маринадом на 2 см ниже верха горлышка банки, стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 5–7 минут, литровые – 10–12 минут).

Банки с перцем герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания. Подавать к мясным блюдам.

Перец для гарнира

Ингредиенты

1 кг перца, 1,5 кг помидоров, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, корица, мускатный орех, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, натереть на терке, протереть через сито или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения семян и кожицы. Томатный сок кипятить до тех пор пока не останется половины от его первоначального объема. Перец вымыть, очистить от семян и нарезать соломкой шириной 5–6 мм. В томатный сок положить сладкий перец, черный перец, гвоздику, корицу, мускатный орех и соль. Смесь варить на слабом огне 10 минут. Разлить по банками, герметично закрыть и перевернуть.

Гогошары маринованные

Ингредиенты

5 кг гогошар, 4 бутона гвоздики, 1 головка чеснока, 10 г корицы, по 10–12 горошин душистого и черного горького перца, 8-10 лавровых листьев, 200 г меда, 400 мл растительного масла, 1 л 6 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Гогошары вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена. Чеснок очистить, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить мед, лавровые листья, гвоздику, черный и душистый перец, корицу, кипятить в течение 5 минут. Затем влить уксус и растительное масло, кипятить еще 1 минуту. Гогошары бланшировать в кипящем маринаде в течение 3–5 минут, затем достать шумовкой и охладить. На дно стерилизованных банок положить 1–2 зубчика чеснока, затем уложить гогошары, залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 7 минут, литровые – 12 минут, трехлитровые – 25 минут).

Банки с гогошарами герметично закрыть и охладить. Использовать в качестве гарнира к мясным блюдам.

Помидоры, консервированные с хреном и зеленью

Ингредиенты

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, 0,5 корня хрена, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 2 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Способ приготовления

Помидоры и зелень вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Корень хрена, чеснок и зелень выложить на дно банок, сверху выложить помидоры. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту и соль, кипятить в течение 3 минут.

Помидоры залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры соленые

Ингредиенты

10 кг помидоров, 100–200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, 20–30 г чеснока, 3 стручка красного острого перца, 700 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обсушить. Зелень укропа, листья черной смородины вымыть, обсушить. Чеснок очистить, вымыть, обсушить. Корень хрена очистить, вымыть. обсушить. Острый перец вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения,

добавить соль, кипятить в течение 15 минут. На дно стерилизованных банок положить зелень укропа, листья смородины, чеснок и хрен. Сверху плотно уложить помидоры. Банки залить холодным рассолом, поставить гнет, выдержать при комнатной температуре в течение 5 дней, затем перенести в холодное место.

Помидоры в томатном соке

Ингредиенты

800 г помидоров, 320–340 мл томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Томатный сок довести до кипения, добавить лимонную кислоту, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры уложить в банки, залить кипящим соком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры с гроздьями рябины

Ингредиенты

2 кг помидоров, 500 г рябины, 100 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой со стороны плодоножки. Гроздья рябины вымыть, обсушить.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут. Помидоры и рябину уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом, оставить на 10 минут. Затем рассол слить, довести до кипения и снова залить им банки с помидорами. Герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Зеленые помидоры с луком и морковью

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 4 луковицы, 4 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Лук и морковь выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, добавить соль, кипятить на слабом огне 5 минут, добавить помидоры, кипятить еще 10 мин. На дно банок положить чеснок и зелень, сверху выложить помидоры, затем лук и морковь. Банки простерилизовать, затем закатать.

Соленые помидоры «Сюрприз»

Ингредиенты

2 кг помидоров, 2 головки чеснока, 10 г листьев черной смородины, 10 г корня хрена, 100 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Помидоры вымыть, обсушить, острым ножом надрезать верхушки. В каждый помидор заложить по дольке чеснока, прикрыть верхушкой.

Листья смородины вымыть и обсушить. Корень хрена очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут. Помидоры уложить в стерилизованные банки, добавить в каждую банку по 2 листа черной смородины и кусочку корня хрена. Банки залить 2 раза кипятком и третий раз рассолом. Герметично закрыть и охладить.

Соленые помидоры по-монастырски

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, по 100 г зелени сельдерея и петрушки, 10 г черного молотого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Помидоры, зелень, листья смородины и вишни вымыть. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить молотый перец и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры, зелень, листья вишни и смородины и чеснок выложить в банки, залить рассолом. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 24–48 часов. Банки закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Помидоры со сливами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг слив, 100 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой со стороны плодоножки. Сливы вымыть, обсушить.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут. Помидоры и сливы уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом. Затем рассол слить и еще раз залить в банки. Герметично закрыть и охладить.

Помидоры сладкие

Ингредиенты

2 кг бурых помидоров среднего размера, 3 стебля и 1 зонтик укропа, 5–6 зубчиков чеснока, 10–12 горошин черного перца, 5–6 бутонов гвоздики, 1 лист хрена, 125 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой. Укроп вымыть и обсушить. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут. На дно стерилизованной трехлитровой банки положить зелень, чеснок и специи, затем помидоры, залить кипятком. Выдержать в течение 5–6 минут, слить воду, залить рассолом.

Банки с помидорами герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Помидоры с яблоками

Ингредиенты

1 кг красных помидоров, 1 кг оранжевых помидоров, 500 г яблок антоновка, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, по 2 стебля петрушки, укропа и фиолетового базилика, 1 кусочек корня хрена, 6 горошин душистого перца, 8 бутонов гвоздики, 150 г сахара, 15 г лимонной кислоты, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать дольками. Зелень вымыть и обсушить. Хрен очистить, вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления маринада 1,5 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, положить лимонную кислоту и кипятить 2 минуты. На дно стерилизованных банок уложить специи и зелень, затем помидоры, перемежая их луком и морковью. Залить кипящим рассолом, стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 12 минут, трехлитровые – 25 минут). Закатать и охладить.

Помидоры соленые «Кубанские»

Ингредиенты

8 кг зеленых помидоров среднего размера, 150 г зелени укропа, 4 головки чеснока, 1 стручок острого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обсушить, надрезать верхушки, удалить часть мякоти с семенами. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Острый перец вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Помидоры аккуратно нафаршировать зеленью и чесноком, плотно уложить рядами в эмалированную посуду, засыпать острым перцем, оставшимися чесноком и укропом. Залить кипящим рассолом, поставить гнет и выдержать при комнатной температуре в течение 3–4 дней.

Затем рассол слить, довести до кипения. Помидоры уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом, герметично закрыть и остудить.

Соленые помидоры с горчицей

Ингредиенты

1 кг помидоров, 30 г укропа, 2 листа вишни, 2 листа черной смородины, 3 лавровых листа, 15 г сухой горчицы, 2,5 ст. ложки сахара, 6 горошин черного перца, 1,5 ст. ложки соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, выложить в банку, перекладывая лавровым листом, укропом, листьями черной смородины и вишни. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль, сахар, перец. Снять с огня, добавить горчицу. Когда рассол станет прозрачным, залить ими помидоры.

Банку закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место на 2–3 дня.

Помидоры натуральные

Ингредиенты

550-600 г помидоров, 35 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой, уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут.

Банки с помидорами залить рассолом, простерилизовать, герметично закрыть.

Помидоры с луком

Ингредиенты

1 кг помидоров, 200 г лука, 150 мл растительного масла, 70 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть, очистить и нарезать кружочками. Помидоры и лук уложить в стерилизованные банки слоями и пересыпать солью. Затем влить растительное масло, простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры, консервированные дольками

Ингредиенты

1 кг помидоров с мясистой мякотью, 3 г лимонной кислоты,

20–40 г сахара,15–20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, бланшировать в течение 2 минут, остудить в холодной воде, снять кожицу. Затем разрезать на 3–4 части, уложить не уплотняя в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем положить лимонную кислоту, кипятить еще 2 минуты. Помидоры залить кипящим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 30 минут, литровые – 35 минут, трехлитровые – 40 минут).

Банки с помидорами герметично закрыть, перевернуть вверх дном и охладить.

Помидоры, консервированные дольками в томатном соке

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать дольками, затем уложить в стерилизованные банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры в яблочном соке

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, проколоть в месте прикрепления плодоножки, переложить в банки. Помидоры 2 раза заливать кипящей водой, выдерживая по 5-10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с добавленной солью. Банки герметично закрыть и перевернуть.

Помидоры с крыжовником

Ингредиенты

1 кг помидоров, 150–200 г крыжовника, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, бланшировать 0,5 минуты. Крыжовник перебрать, вымыть, наколоть. Помидоры выложить в банки, перекладывая крыжовником. Довести до кипения 1 л воды, добавить сахар и соль. Залить рассол в банки. Через 3–5 минут слить, снова довести до кипения и залить в банки. Повторить. Герметично закрыть банки.

Помидоры, маринованные с виноградом

Ингредиенты

1 кг помидоров, 300 г винограда, 15 г сахара, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2–3 листа смородины, 2 листа вишни, 10 г листьев хрена, зелень укропа и петрушки по вкусу, 50 г паприки, 5 горошин черного перца, 20 г молотого перца, 15 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обсушить. Виноград перебрать, вымыть, обсушить. Зелень, листья смородины, вишни и хрена вымыть. Чеснок очистить и вымыть. Переложить в банки специи, зелень, листья смородины, вишни и хрена, чеснок, затем помидоры, виноград, соль и сахар. Залить на 20 минут кипятком. Маринад слить, прокипятить, влить в банки с помидорами, герметично закрыть.

Свекла маринованная

Ингредиенты

1,2 кг свеклы, 10 г корня хрена, 1–3 г семян тмина или укропа, 0,6–0,9 л 9 %-ного уксуса, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить до полуготовности, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Хрен очистить, вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления маринада в 300 мл горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, добавить уксус, кипятить еще 2 минуты.

Свеклу смешать с хреном, семенами тмина или укропа, уложить в стерилизованные банки. Затем залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут).

Банки со свеклой закатать, перевернуть вверх дном и

оставить до полного остывания.

Свекла, маринованная с пряностями

Ингредиенты

1 кг свеклы, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, лавровый лист, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зелени эстрагона, базилика и сельдерея, 2 листа хрена, 5 г семян горчицы, 50 г соли.

Способ приготовления

Зелень и листья хрена вымыть. Чеснок и лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Свеклу вымыть, бланшировать в течение 20 минут, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками. В банки выложить зелень, листья хрена, чеснок, лук, свеклу. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, горчицу, перец горошком, лавровый лист, гвоздику, кипятить 3 минуты, процедить, снова довести до кипения. Свеклу залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Свекла, маринованная с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг свеклы, 200 г черной смородины, 8 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 1 палочка корицы, 100 мл столового уксуса, 80 г сахара, 35 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить до полуготовности, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Черную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут, затем положить корицу, гвоздику, душистый перец, влить уксус, кипятить еще 2 минуты. Свеклу и смородину уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 8 минут, литровые – 15 минут). Герметично закрыть и охладить.

Свекла по-старинному

Ингредиенты

1 кг свеклы, 30 г корня хрена, 100 г зелени укропа, 50 мл столового уксуса, 30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, запечь в духовом шкафу, остудить и нарезать кружочками. Хрен очистить, вымыть, мелко нарубить. Укроп вымыть, мелко нарезать. Свеклу уложить в глиняную емкость, пересыпая хреном, укропом, солью и сбрызгивая уксусом. Хранить в прохладном месте.

Свекла, маринованная с хреном

Ингредиенты

1 кг свеклы, 100–150 г корня хрена, 100 мл растительного масла, 50–60 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, молотый перец, 20 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить 30–45 минут, очистить от кожицы, нарезать соломкой. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать соломкой. Свеклу и хрен выложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, молотый перец и кипящее растительное масло. Нагревать на слабом огне в течение 10 минут, разложить по банкам. В каждую банку влить уксус. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Свекла с морковью

Ингредиенты

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 300 г лука, 45–55 г соли.

Способ приготовления

Свеклу, морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и перемешать. Выдержать под прессом при комнатной температуре 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой. Слить сок, добавить в него 500 мл воды и соль, довести до кипения и горячим (не менее 70 °С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить пресс, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место.

Свекла, маринованная по-болгарски

Ингредиенты

2 кг свеклы, 300 г репчатого лука, 3 г молотого черного перца, 50 мл растительного масла, 1 л столового уксуса, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть и варить в течение 3–4 часов. Затем снять кожицу, нарезать полосками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить.

Для приготовления маринада уксус довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать. Свеклу плотно уложить в стерилизованные банки, заправив молотым черным перцем и луком. Залить кипящим маринадом, сверху налить 2–3 см растительного масла, герметично закрыть и охладить.

Тыква маринованная

Ингредиенты

3 кг тыквы, 800 мл 8%-ного уксуса, 10 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, 5 лавровых листьев, 2 г корицы, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Тыкву разрезать пополам, очистить от кожуры, удалить семена. Затем нарезать кубиками размером 1 см, бланшировать в кипящей воде 1–2 минуты и остудить. В стерилизованные полулитровые банки положить около 350 г тыквы, 25 мл 9%-ного уксуса, добавить 3–4 бутона гвоздики, немного корицы, 1 лавровый лист и 1–2 горошины черного перца.

Для приготовления заливки 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут. Тыкву залить кипящим раствором и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 3–5 минут, литровые – 8-10 минут). Затем герметично закрыть и охладить.

Консервированная стручковая фасоль

Ингредиенты

1 кг стручков фасоли, 10 г сахара, 1–2 г лимонной кислоты, 20 г соли.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную (5 г) воду, охладить, уложить в банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту и оставшуюся соль.

Фасоль залить рассолом. Банки пастеризовать в течение 1 часа при температуре 95 °С, затем закрыть.

Через 48 часов снова пастеризовать при той же температуре в течение 30–35 минут.

Банки закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Фасоль, соленная с чесноком и ржаным хлебом

Ингредиенты

1 кг молодой фасоли, 100 г ржаного хлеба, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 виноградных листа, 250 г соли.

Способ приготовления

Фасоль очистить от волокон, вымыть, обсушить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Виноградные листья вымыть и просушить. В засолочную емкость положить 1 зубчик чеснока и 1,5–2 виноградных листа. Затем выложить фасоль, добавляя оставшиеся чеснок и виноградные листья. Сверху положить крупно нарезанный ржаной хлеб. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль, остудить. Залить рассолом фасоль, положить пресс.

Соленая стручковая фасоль (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг стручков фасоли, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Стручковую фасоль очистить от волокон, просушить и плотно уложить в посолочную емкость. Приготовить рассол, растворив в 500 мл кипящей воды соль. Залить фасоль горячим (70 °С) рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, установить сверху груз и через 2 дня убрать в холодное место.

Соленая стручковая фасоль (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг стручков фасоли, 90 г соли.

Способ приготовления

Молодую фасоль очистить от стручков и перебрать, вымыть и бланшировать 3–4 минуты. Переложить в банки, пересыпая

каждый слой в 1 см солью, сверху также покрыть слоем соли. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Соленая спаржевая фасоль

Ингредиенты

1 кг стручков фасоли, 150 г соли.

Способ приготовления

Молодую спаржевую фасоль перебрать, вымыть, опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 60 г соли) и варить 5-10 минут. Остудить в холодной воде, обсушить, уложить плотно в посолочную емкость, пересыпая 100 г соли. Накрыть кружком с прессом, через 1 день, когда фасоль осядет, насыпать сверху оставшуюся соль, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Маринованная стручковая фасоль

Ингредиенты

1 кг фасоли, 0,6 кг стручков фасоли, 1 корень хрена, 50 г укропа, 20 г петрушки, 2 бутона гвоздики, 5–6 горошин черного перца, 40 г 80 %-ной уксусной кислоты, 50 г сахара, 75 г соли.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 2 см, бланшировать в течение 2–3 минут, остудить и обсушить. Корень хрена очистить, вымыть, мелко нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть, крупно нарезать.

Для приготовления маринада 3 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 15 минут, затем добавить уксусную кислоту и вновь довести до кипения. Фасоль, зелень и специи уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 5 минут, литровые 8 минут, трехлитровые – 15 минут).

Банки с фасолью герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Фасоль острая

Ингредиенты

1 кг стручков молодой крупной фасоли, 250 г чеснока, 3 стручка острого перца, 500 г помидоров, 50 г соли.

Способ приготовления

Фасоль очистить от жилок, вымыть, бланшировать в течение 2 минут, обсушить. Чеснок очистить, вымыть. Острый перец вымыть, обсушить. Затем чеснок и острый перец пропустить через мясорубку, добавить соль, тщательно перемешать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

На дно эмалированной посуды положить слой смеси чеснока с перцем и солью, затем помидоры и фасоль. Накрыть чистой салфеткой, поставить гнет. Через неделю фасоль с овощами переложить в стерилизованные литровые банки, стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут, закатать и охладить.

Спаржевая фасоль в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг спаржевой фасоли, 700 г помидоров, 200 г репчатого лука, 20 г корня петрушки, 100 г зелени петрушки, 50 мл растительного масла, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 30 мл 55 %-ного уксуса, 50 г сахара, 90 г соли.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, обрезать концы, нарезать кусочками длиной 4 см, бланшировать в течение 5 минут, остудить и обсушить.

Лук и корень петрушки очистить, вымыть, нарезать тонкими полосками, добавить масло и тушить на слабом огне до полуготовности. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Помидоры вымыть, бланшировать в течение 10 минут, протереть через сито. Протертую массу слить в эмалированную кастрюлю, кипятить в течение 15 минут, добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и лавровые листья, довести до кипения.

Фасоль смешать с луком, корнем и зеленью петрушки, залить томатным соусом и кипятить в течение 20 минут. Смесь в горячем виде разлить по стерилизованным банкам на 1,5 см ниже горлышка, стерилизовать в течение 20–40 минут, закатать и охладить.

Соленый физалис

Ингредиенты

1 кг физалиса, 100 г зелени укропа, 2 листа хрена, 10 горошин черного перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Физалис вымыть, обсушить. Зелень укропа, листья хрена

вымыть, крупно нарезать.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 15 минут.

Физалис уложить в эмалированную кастрюлю, перекладывая специями и зеленью, залить кипящим рассолом, поставить гнет. Физалис готов к употреблению через 5-10 дней.

Маринованный физалис

Ингредиенты

1 кг физалиса, 2–3 бутона гвоздики, 0,5 палочки корицы, 45 мл уксусной эссенции, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Физалис вымыть, обсушить, уложить в стерилизованные полулитровые банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить корицу, гвоздику, сахар и соль, кипятить в течение 10 минут. Затем охладить, влить уксус, тщательно перемешать. Физалис залить охлажденным маринадом, стерилизовать при температуре 90 ˚С в течение 10 минут.

Банки с физалисом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Закуска из хрена

Ингредиенты

500 г корней хрена, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Корни хрена вымыть, очистить, измельчить. Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Хрен выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Хрен со столовой свеклой

Ингредиенты

150 г корня хрена, 900 г свеклы, 70 мл подсолнечного масла, 60 мл 9%-ного уксуса, молотый черный перец на кончике ножа, 30 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить до готовности, очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Хрен очистить, вымыть, измельчить, смешать со свеклой. Смесь положить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль и перец. Подсолнечное масло кипятить в течение 10 минут и вылить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и нагреть на слабом огне до 70–75 °С. Затем кастрюлю снять с огня, добавить уксус, тщательно перемешать.

Хрен со свеклой разложить по стерилизованным банкам, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут). Герметично закрыть и охладить.

Чеснок, маринованный с укропом

Ингредиенты

1 кг чеснока, 200 мл столового уксуса, 3 лавровых листа, 3 пучка зелени укропа, 60 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты. Зелень укропа вымыть, нарубить. Чеснок и зелень укропа выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, лавровый лист, соль, кипятить 2 минуты. Чеснок и зелень залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Малосольные стебли чеснока

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 4–5 листьев черной смородины, 3 листа вишни, 0,5 корня хрена, 100 г зелени укропа, перец по вкусу, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, вымыть, нарезать кусочками длиной 10 см. Корень хрена натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, просушить, мелко нарезать и смешать с хреном и чесноком.

Уложить все в банку, перекладывая листьями черной смородины и вишни. Растворить в 1 л кипящей воды соль, добавить перец.

Остудить рассол до 50 °С, залить чеснок, накрыть банку марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре на 5 дней. За-крыть банку полиэтиленовой крышкой.

Чеснок, маринованный в свекольном соке

Ингредиенты

1 кг чеснока, 1 кг свеклы, 100 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут, охладить и обсушить. Свеклу очистить, вымыть, натереть на терке, добавить 0,5 л воды, затем отжать через сито.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус и свекольный сок, кипятить еще 2 минуты.

Чеснок разложить по литровым стерилизованным банки, залить горячим маринадом, стерилизовать в течение 5 минут. Герметично закрыть и охладить.

Традиционное ассорти

Ингредиенты

700 г помидоров, 700 г огурцов, 4 стручка сладкого перца, 3–4 листочка мяты перечной, по 2 веточки петрушки и сельдерея, по 2 листочка вишни и черной смородины, 1 зонтик укропа, 0, 5 листа хрена, 1 веточка эстрагона, 3 см корня хрена, 1 луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 3 бутона гвоздики, 4–5 горошин черного перца, 1 стручок острого перца, 1 лавровый лист, 120 мл 6%-ного уксуса, 60 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой. Огурцы вымыть и обсушить. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать широкими полосками. Зелень, листья вишни и смородины вымыть, обсушить. Корень хрена очистить, вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очисть, вымыть. Острый перец вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем положить гвоздику, лавровый лист, черный и острый перец, кипятить еще 2 минуты. Помидоры, огурцы и перец уложить в стерилизованные трехлитровые банки, перестилая зеленью, листьями, луком и чесноком. Залить горячим маринадом, влить уксус. Пастеризовать при температуре 90(С, пока огурцы не приобретут нежно-оливковый цвет.

Банки с ассорти герметично закрыть, перевернуть вверх дном

и оставить до полного остывания.

Маринованное ассорти из цветной капусты и бобовых

Ингредиенты

200 г цветной капусты, 250 г зеленого горошка, 300 г спаржевой фасоли, 10 горошин черного перца, 6–8 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 30 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, бланшировать в течение 1–2 минут, остудить и разобрать на соцветия.

Зеленый горошек вымыть, очистить от створок, бланшировать в течение 3–4 минут. Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 3 см и бланшировать в течение 3–4 минут.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем положить гвоздику, лавровый лист, черный перец, влить уксус, кипятить еще 2 минуты. Овощи разложить по стерилизованным банкам, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут).

Банки с ассорти закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Овощной салат

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец, лук и морковь бланшировать в течение 3 минут, добавить помидоры, кипящее растительное масло, уксусную эссенцию, соль, сахар, нагревать в течение 20 минут, разложить по банкам. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Винегрет

Ингредиенты

2 свеклы, 3 моркови, 100 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 20 мл столового уксуса, 25 г соли.

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, бланшировать 5–6 минут, остудить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Свеклу, морковь, картофель, лук и капусту перемешать, выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и уксус, кипятить 2 минуты. Овощную смесь залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов и лука

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы, лук, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из баклажанов и фасоли

Ингредиенты

3 кг баклажанов, 600 г фасоли, 1 кг лука, 300 г чеснока, 400 г красного болгарского перца, 1 стручок зеленого острого перца, 100 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 70 мл столового уксуса, 60 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, варить в течение 5–7 минут, затем положить под гнет на 30–40 минут. Отсудить, нарезать кубиками. Фасоль вымыть, варить до готовности, остудить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить

семена, нарезать полосками. Острый перец вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, крупно нарезать. Все овощи и зелень перемешать, добавить соль, уксус, растительное масло, оставить 6–7 часов. Затем разложить по стерилизованным полулитровым банкам, стерилизовать в течение 15–20 минут, закатать и охладить.

Овощной салат по-псковски

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Болгарский перец, лук и морковь бланшировать в течение 3 минут, добавить помидоры, кипящее растительное масло, уксусную эссенцию, соль, сахар, нагревать в течение 20 минут, разложить по банкам. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из квашеной капусты с яблоками и свеклой

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г свеклы, 500 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Капусту смешать со свеклой и яблоками, плотно уложить в банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 1 минуту. Маринад влить в банки. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат «Карнавал»

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 1 кг кукурузы, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 5 зубчиков чеснока, 0,5 кг лука, 50 мл растительного масла, 250 мл столового уксуса, 40 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, варить до полуготовности, охладить и разобрать на соцветия. Кукурузу вымыть, отварить и срезать зерна. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, мелко нарезать. Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками и вместе с перцем обжарить на растительном масле.

В эмалированную кастрюлю положить подготовленные овощи, соль и сахар, влить уксус, варить в течение 20–30 минут.

Салат в горячем виде разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат из моркови, чеснока и яблок

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г яблок кислых сортов, 30 г чеснока, 80-100 г сахара, 10 мл 6%-ного уксуса, 60–80 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, кипятить 2 минуты. Морковь, чеснок и яблоки перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Закуска «Антоновская»

Ингредиенты

0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг яблок антоновка, 2 кг помидоров, 100 г чеснока, 50 мл растительного масла, 2–3 стручка острого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, пропустить через мясорубку. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Помидоры вымыть, нарезать четвертинками, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Острый перец вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Все овощи смешать, залить рассолом, добавить растительное масло, варить в течение 30–40 минут.

Закуску в горячем виде разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Капусту смешать с морковью и яблоками, плотно уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 1 минуту. Маринад влить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Ассорти «Деликатесное»

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 1 кг кабачков или патиссонов, 1 кг яблок, 200 г меда, 200 мл яблочного уксуса или сока, 30 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от семян, нарезать кольцами. Кабачки или патиссоны вымыть, очистить, нарезать кружками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Перемешать продукты.

Для приготовления маринада довести до кипения 1 л воды, добавить мед, яблочный уксус или сок и соль. Овощи бланшировать в кипящем маринаде в течение 3–5 минут. Затем разложить по стерилизованным банкам, залить кипящим маринадом, простерилизовать, герметично закрыть.

Салат из капусты и соленых огурцов

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 кг соленых огурцов, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Огурцы вымыть холодной водой и натереть на крупной терке. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 2 минуты. Капусту перемешать с огурцами, плотно уложить в банки, залить рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из цукини с помидорами

Ингредиенты

1 кг молодых цукини, 750 г помидоров, 200 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 3 стручка горького перца, 3 г семян кориандра, 1 лавровый лист, 7 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 3 черешка листового сельдерея, 20 мл растительного масла, 30 г соли, 40 г сахара.

Способ приготовления

Цукини вымыть, нарезать полосками длиной 20 см. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле. Черешки сельдерея вымыть, снять кожицу, нарезать небольшими кусочками, добавить к луку. Тушить несколько минут, заправить солью и сахаром.

Горький перец вымыть, обсушить, мелко нарезать. Помидоры опустить на несколько минут в кипящую воду, остудить, снять кожицу, нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Все овощи слоями уложить в стерилизованные литровые банки, пересыпая чесноком и специями. Пастеризовать при температуре 95(С в течение 25 минут, закатать и охладить.

Салат из черной редьки и моркови

Ингредиенты

1 кг черной редьки, 4 моркови, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 3 зубчика чеснока, 40 мл 10 %-ного уксуса, 15 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Редьку и морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Зелень вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до

кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить 2 минуты. Редьку, морковь, зелень и чеснок перемешать, уложить в банки, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 1 кг зеленой стручковой фасоли, 1 кг зеленого горошка, 50 мл 9%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г любой зелени, 2 г лимонной кислоты, перец горький, гвоздика по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, бланшировать 4–6 минут в подсоленной воде с лимонной кислотой. Остудить в воде.

Стручки фасоли вымыть, обрезать концы, нарезать кусочками, бланшировать 4–5 минут, остудить. Зеленый горошек очистить, промыть, бланшировать 2–4 минуты, остудить. В банки налить уксус, положить пряности, зелень и овощи. Растворить в горячей воде соль и сахар. Залить в банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Салат из цукини с овощами

Ингредиенты

1 кг цукини, 1 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 500 г лука, 250 мл растительного масла, молотый перец на кончике ножа, 40 г соли, 30 г сахара.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут, остудить в холодной воде, снять кожицу, нарезать дольками. Добавить 30 мл растительного масла и варить в течение 10 минут при постоянном помешивании. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать полосками или кольцами.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Добавить перец, посолить и тушить около 10 минут. Переложить в томатную массу. Цукини вымыть и нарезать небольшими кубиками, положить в горячую овощную массу, заправить оставшимися солью и растительным маслом, сахаром и молотым перцем. Салат в горячем виде разложить по

стерилизованным банкам, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут). Герметично закрыть и охладить.

Салат из капусты, черной редьки и лука

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 4 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень вымыть и мелко нарезать. Капусту, редьку и лук перемешать в эмалированной кастрюле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. В банки налить уксус, положить зелень и чеснок. Сверху выложить овощную смесь, добавить сахар и соль, залить небольшим количеством кипятка. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, 70 г репчатого лука, 6-12 г корня хрена, 200 г яблок, 40 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 лавровых листа, корица, гвоздика, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Краснокочанную капусту очистить, разобрать на листья, промыть и нашинковать. Хрен вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту тушить в подсоленной воде до полуготовности. Добавить к капусте лук, яблоки, хрен, пряности и растительное масло.

Довести до кипения, добавить уксус, переложить в банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Турша

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 2 кг спаржевой фасоли, 1 кг

красного сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг баклажанов, 1 кг бурых или зеленых помидоров, 1 стручок острого перца, 5 головок чеснока, 25–30 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, бланшировать в течение 5 минут. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, бланшировать в течение 5 минут. Помидоры и фасоль вымыть. Морковь, сладкий перец и баклажаны нарезать вдоль (примерно по размеру фасоли). Капусту вымыть, нарезать крупными кубиками. Чеснок очистить и вымыть. Острый перец вымыть, удалить плодоножку.

Все овощи сложить в эмалированную посуду, пересыпая солью, сверху поставить груз. Выдержать при комнатной температуре в течение 2–3 дней, затем поставить в холодное место. Через 7 дней блюдо готово к употреблению.

Турша по-армянски

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 1 кг стручков спаржевой фасоли, 1 кг помидоров, 2 стручка горького перца, 5 головок чеснока, 60 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, отварить остудить, нарезать кубиками. Фасоль вымыть, отварить. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, бланшировать в течение 5 минут, нарезать полосками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Горький перец вымыть, мелко нарезать.

Баклажаны, перец, фасоль и помидоры уложить в эмалированную кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой горьким перцем и чесноком. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Овощи залить горячим рассолом, поставить груз. Выдержать при комнатной температуре в течение 2–3 дней, затем поставить в холодное место. Через 5 дней блюдо готово к употреблению.

Салат из моркови, хрена и яблок

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г яблок кислых сортов, 30 г корня хрена, 80-100 г сахара, 10 мл 6%-ного уксуса, 60–80 г соли.

Способ приготовления Морковь и хрен очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, кипятить 2 минуты. Морковь, хрен и яблоки перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из помидоров и огурцов

Ингредиенты

2,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 20–30 мл столового уксуса, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый лист, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист, сахар и соль, кипятить 5 мин, процедить, снова довести до кипения. Помидоры, огурцы и болгарский перец перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и закрыть.

Овощной салат без уксуса

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 600 г репчатого лука, 600 г кислых яблок, 600 г моркови, 600 г сладкого перца, 2 помидора, 3–4 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Капусту очистить, вымыть, разобрать на листья и нашинковать. Яблоки вымыть, очистить и нарезать дольками. Перец вымыть и удалить семена. Морковь очистить и вымыть.

Варить перец и морковь до полуготовности, остудить и нарезать соломкой.

Все продукты переложить в эмалированную емкость и перемешать. Помидоры вымыть и разрезать на 4–8 частей. Переложить специи, помидоры и соль в стеклянные банки, сверху уложить салат, разминая помидоры. Простерилизовать и

герметично закрыть.

Салат из помидоров по-украински

Ингредиенты

1 кг зеленых или бурых помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 100 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 100–150 мл 6%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, по 5 горошин душистого и черного перца, 5 бутонов гвоздики, 3–5 лавровых листьев, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры очистить от плодоножек, вымыть, разрезать на 4–6 долек. Болгарский перец очистить от семян, нарезать дольками размером 2 х 2 см.

Морковь и корни петрушки очистить, вымыть, нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Овощи перемешать, добавить соль и уксус.

Растительное масло кипятить 5–7 минут, остудить до 70 °С. В подогретые банки влить масло, положить специи, сверху плотно уложить овощную смесь. Простерилизовать, герметично закрыть.

Закуска «Пикантная»

Ингредиенты

500 г корней хрена, 500 г столовой свеклы, 4 зубчика чеснока, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить в течение 20 мин, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Корни хрена очистить, вымыть, пропустить через мясорубку.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Для приготовления маринада 400 мл воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Хрен смешать со свеклой и чесноком, выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из овощей «Калейдоскоп»

Ингредиенты

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 500 г желтого

болгарского перца, 500 г репчатого лука, 3 головки чеснока, 200 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 1 стручок острого перца, 500 мл растительного масла, 100 мл 6%-ного уксуса, 50 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу и морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, пропустить через мясорубку. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень вымыть, порубить. Острый перец вымыть, нарезать тонкими колечками.

В глубокой посуде разогреть растительное масло, положить лук и пассеровать в течение 10 минут. Добавить к луку помидоры, уксус, соль, сахар, острый и сладкий перец, все хорошо перемешать, довести до кипения и положить свеклу и морковь. Перемешать, кипятить до готовности свеклы, изредка помешивая.

Салат разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Закуска с рисом

Ингредиенты

300 г риса, 3 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 200 мл растительного масла, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в небольшом количестве растительного масла. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать кубиками.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. В эмалированной кастрюле тщательно перемешать рис, помидоры, лук, перец, морковь, растительное масло и соль. Варить до готовности риса.

Закуску разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Приправа из чеснока и красной рябины

Ингредиенты

20 зубчиков чеснока, 200 г красной рябины, 35 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Ягоды рябины перебрать, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Добавить соль, сахар, перемешать, выложить в банку и плотно закрыть.

Салат «Донской»

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 700 г зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, по 1 пучку укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец и помидоры вымыть, мелко нарезать. Морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Перемешать овощи. В банки уложить вымытую зелень, лавровый лист и черный перец.

Сверху положить овощи, добавить соль, сахар, растительное масло, уксус. Простерилизовать, герметично закрыть.

Салат из огурцов и сладкого перца

Ингредиенты

1 кг огурцов, 0,5 кг сладкого перца, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать кольцами шириной 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

Огурцы, перец, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, черный перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат «Витаминный»

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г красного сладкого перца, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту зачистить, разделить на листы, промыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать соломкой.

Овощи выложить в эмалированную емкость, перемешать.

Растительное масло прокалить, добавить уксус, сахар и соль. Залить овощи маринадом. Переложить в банки.

Салат из помидоров и болгарского перца

Ингредиенты

5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 20–30 мл столового уксуса, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый лист, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист, сахар и соль, кипятить в течение 5 минут, процедить, снова довести до кипения. Помидоры и болгарский перец смешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Ассорти с патиссонами

Ингредиенты

2,5 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 1,2 кг патиссонов диаметром до 6 см, 3 г корицы, 10 бутонов гвоздики, по 6 горошин душистого и черного перца, 3 лавровых листа, 300 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, обрезать концы, обсушить. Помидоры вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой, обсушить. Патиссоны вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 10 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 15 минут, затем влить уксус, положить гвоздику, лавровый лист, душистый и черный

перец, корицу, снова довести до кипения.

Овощи уложить в стерилизованные банки слоями, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (литровые банки – 15 минут, трехлитровые – 30 минут).

Соленая приправа из лука и рябины

Ингредиенты

100 г лука, 300 г ягод рябины, 20 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Подмороженную рябину снять с кистей, промыть. Лук очистить, вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку вместе с рябиной. Добавить соль и сахар, все тщательно перемешать и уложить в банку, утрамбовывая до выделения сока. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Закуска из баклажанов и тыквы

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 200 г чеснока, по 100 г зелени петрушки и укропа, 1 стручок острого перца, 400 мл растительного масла, 100 мл 6%-ного уксуса, 150 г сахара, 70 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, нарезать дольками толщиной 2–3 см. Тыкву очистить от корки, удалить семена, вымыть, нарезать кусочками толщиной 3 см. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, пропустить через мясорубку. Зелень вымыть, крупно нарезать. Острый перец вымыть, нарезать тонкими колечками.

Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус и растительное масло, кипятить еще 2 минуты. Все овощи перемешать, залить кипящим маринадом, кипятить при частом помешивании в течение 50–60 минут. Закуску в горячем виде разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат из капусты и соленых помидоров

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 кг соленых помидоров, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Помидоры вымыть холодной водой и мелко нарезать.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 2 минуты. Капусту перемешать с помидорами, плотно уложить в банки, залить рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из черной редьки и болгарского перца

Ингредиенты

1 кг черной редьки, 4 болгарского перца, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 3 зубчика чеснока, 40 мл 10 %-ного уксуса, 15 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, и натереть на крупной терке. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать. Зелень вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить 2 минуты. Редьку, перец, зелень и чеснок перемешать, уложить в банки, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из капусты, черной редьки и рябины

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 500 г рябины, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления Капусту вымыть и нашинковать. Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Рябину снять с кистей, промыть, обсушить. Зелень вымыть и мелко нарезать.

Капусту, редьку и рябину перемешать в эмалированной кастрюле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

В банки налить уксус, положить зелень и чеснок. Сверху выложить овощную смесь, добавить сахар и соль, залить кипятком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат «Польский»

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г лука, 1 л томатного сока, 5 г черного перца, 2 г семян кориандра, 30 г соли, 20 г сахара.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, бланшировать в течение 3 минут, остудить в холодной воде, снять кожицу, нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими пластинками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Овощи уложить слоями в стерилизованные банки.

Томатный сок довести до кипения, добавить соль, сахар и специи, кипятить в течение 2 минут. Банки с овощами залить горячим томатным соком и пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут). Герметично закрыть и охладить.

Закуска из помидоров, болгарского перца и чеснока

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, 200 мл яблочного уксуса, 200 г сахара, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

Способ приготовления Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, крупно нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Болгарский перец, помидоры и лук выложить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус, тушить до выкипания жидкости, добавить чеснок, соль, сахар, горчицу, гвоздику, молотый перец.

Тушить, помешивая, 10 минут, разложить по банкам и герметично закрыть.

Салат «Здоровье»

Ингредиенты

500 г квашеной капусты, 500 г моркови, 200 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Капусту перебрать. Морковь и яблоки вымыть, очистить, нарезать соломкой. Продукты перемешать и уложить в банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут. Залить рассолом содержимое банок. Простерилизовать, герметично закрыть.

Салат из зеленых помидоров с капустой

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 сладких перца, 300 мл столового уксуса, 100 г сахара, по 5–7 горошин черного и душистого перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Капусту зачистить, вымыть, нашинковать. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Овощи перемешать и добавить соль. Смесь из овощей выдержать в эмалированной емкости под прессом 8-12 часов. Слить сок, а в овощи добавить перец, сахар и уксус. Овощную смесь довести до кипения и варить 10 минут. Горячий салат разложить по банкам и простерилизовать.

Салат из помидоров

Ингредиенты

1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 250 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 15 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 10 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружками. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать дольками или кольцами. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корни петрушки очистить, вымыть, натереть на терке. Перемешать овощи, добавить специи, соль и растительное масло. Выдержать на холоде под прессом 8-10 часов. Протереть массу через дуршлаг и варить 35–40 минут. Переложить в банки, герметично закрыть.

Овощной салат стерилизованный

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 200 г свеклы, 200 г моркови, 300 г

картофеля, 40 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 1 л капустного рассола, разбавленного по вкусу водой.

Способ приготовления

Свеклу, морковь, картофель очистить и промыть. Свеклу и морковь отварить (свеклу – 40 минут, морковь – 20), остудить и нарезать кружками. Картофель нарезать кружками, промыть, бланшировать 3–4 минуты и остудить. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Овощи распределить по банкам. Капустный рассол довести до кипения и залить в банки с овощами. Простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из печеного болгарского перца с томатом

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семена, выложить на смазанный растительным маслом противень, запечь, остудить и снять кожицу. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, бланшировать 1–2 минуты, остудить, снять кожицу. Прокалить растительное масло, добавить соль и уксус. Овощи последовательно уложить в банки и залить маслом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из репы с морковью

Ингредиенты

1 кг репы, 1 кг моркови, 0,5 кг красного сладкого перца, по 3–4 веточки петрушки, укропа и сельдерея, 2 головки репчатого лука, 5–6 листочков мяты перечной, 1 головка чеснока, 5 лавровых листьев, 19 горошин душистого перца, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Репу и морковь очистить, вымыть, варить до полуготовности, затем нарезать кубиками. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, бланшировать в течение 3 минут, затем нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Зелень вымыть, мелко нарезать. Овощи и зелень тщательно перемешать. На дно стерилизованных полулитровых банок положить по 4 горошины душистого перца, 1 лавровому листу, влить по 15 мл уксуса. Затем плотно уложить овощную смесь, сверху засыпать по 10 г сахара и по 15 г соли. Залить

кипятком, стерилизовать в течение 5 минут, герметично закрыть и охладить.

Салат из капусты с орехами

Ингредиенты

700 г капусты, 150 г лука, 85 г толченых грецких орехов, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец на кончике ножа, 30 мл 6%-ного уксуса, 30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать и бланшировать в течение 3–5 минут, затем остудить в холодной воде и отжать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Капусту смешать с луком, орехами, чесноком, уксусом, солью и молотым черным перцем. Смесь плотно уложить в стерилизованные полулитровые банки и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут.

Банки с салатом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Закуска из капусты с оливками и маслинами

Ингредиенты

650 г квашеной капусты, 175 г консервированных оливок без косточек, 125 г консервированных маслин без косточек, 3 моркови, 5 горошин черного перца, 4 лавровых листа, 30 мл растительного масла, 10 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Затем смешать с квашеной капустой, полить растительным маслом, добавить соль, перец, лавровый лист, оливки и маслины, тщательно перемешать. Смесь разложить по стерилизованным полулитровым банкам, простерилизовать и герметично закрыть.

Салат «Золотая осень»

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 10 стручков сладкого перца, 1–2 помидора, 4 стручка горького перца, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 6 %-ного уксуса, 40 г соли, 50 г сахара.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать тонкими колечками. Горький перец вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками.

Масло смешать с уксусом, солью и сахаром, взбить до светлого цвета. В этой смеси обжарить по отдельности баклажаны и сладкий перец. В стерилизованные банки слоями уложить баклажаны, сладкий перец и помидоры. Засыпать горьким перцем и чесноком, залить оставшейся масляной смесью. Пастеризовать при температуре 100 °С в течение 30 минут, герметично закрыть и охладить.

Салат из перца «Зеленый»

Ингредиенты

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г петрушки, 30 г черного молотого перца, 120 мл уксуса, 150 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Перец вымыть, бланшировать в течение 1 минуты, затем охладить и вырезать семена с плодоножками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–4 мм. Зелень вымыть и измельчить. Овощи тщательно перемешать с солью, сахаром, перцем, уксусом и зеленью. Смесь плотно уложить в стерилизованные литровые банки, стерилизовать в течение 20 минут, закатать и охладить.

Закуска «Веселый кабачок»

Ингредиенты

1 кг молодых кабачков, 3 моркови, 2 средние луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 3–5 горошин черного перца, 200 мл уксуса, 200 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистит, вымыть.

На дно стерилизованных банок положить чеснок и черный перец, затем уложить кабачки, переслаивая их морковью и луком.

Для приготовления маринада 3,5 л воды довести до кипения,

добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, затем влить уксус, снова довести до кипения. Наполненные банки залить кипящим маринадом, стерилизовать в течение 10 минут. Герметично закрыть и охладить.

Красный салат

Ингредиенты

2 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг красного сладкого перца, 0,5 л растительного масла, 150 мл 6%-ного уксуса, 60 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать соломкой. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Все овощи перемешать, добавить 250 мл кипяченой воды, соль, тушить до мягкости моркови. Влить уксус и тушить еще 2 минуты.

Салат в горячем виде разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат «Мексиканец»

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 2,5 кг сладкого перца, 3 стручка острого перца, 2–3 головки чеснока, 300 г моркови, 4 л томатного сока, 200–400 мл подсолнечного масла, 250 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, нарезать ломтиками. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать полосками.

Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Острый перец вымыть и нарезать тонкими колечками.

Баклажаны, сладкий перец и морковь залить томатным соком, добавить подсолнечное масло, сахар и соль, тушить в течение 20 минут. В конце добавить чеснок, уксус и острый перец.

Салат в горячем виде разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат с картофелем

Ингредиенты

300 г свеклы, 200 г моркови, 200 г картофеля, 200 г соленой капусты, 1 большая луковица, 3 зубчика чеснока, 15 г соли.

Способ приготовления

Свеклу очистить, вымыть, варить в течение 30–40 минут, нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить, вымыть, варить в течение 20–25 минут, нарезать мелкими кубиками. Картофель очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками, бланшировать в течение 4–5 минут. Соленую капусту отжать. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко порубить. Все овощи тщательно перемешать, уложить в стерилизованные полулитровые банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. В банки с овощами влить кипящий рассол, пастеризовать при температуре 80 °С в течение 20 минут.

Банки с салатом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

3
Грибы

Маринованные грузди или рыжики

Ингредиенты

10 кг груздей или рыжиков, 3 чайные ложки семян укропа, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, бланшировать в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить в банки, пересыпать солью, оставить на 24 часа. Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить уксусную эссенцию, лавровый лист, гвоздику, семена укропа и перец горошком, кипятить 4–5 минут. Грибы отжать, переложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Грибы в собственном соку

Ингредиенты

2 кг шляпок боровиков или подосиновиков, 30 мл 6%-ного уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Отобрать мелкие шляпки, тщательно промыть, очистить и отварить в подсоленной воде до готовности, постоянно снимая пену.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Грибы разложить по стерилизованным полулитровым банкам, залить кипящим рассолом, добавить в каждую банку по 10 мл уксуса. Пастеризовать при температуре 90 °С, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания. Использовать для приготовления супов и вторых блюд.

Грузди, соленные со специями

Ингредиенты

1 кг груздей, 5 лавровых листьев, 3 зубчика чеснока, 15 г семян укропа, 5–6 горошин черного перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Грузди промыть, очистить, залить холодной водой, оставить на 4 часа, опустить в кипящую подсоленную (10 г) воду на 5 минут, остудить. Чеснок очистить, вымыть. На дно трехлитровой банки положить чеснок и перец горошком, затем выложить грибы, пересыпая каждый слой оставшейся солью и семенами укропа. Банку накрыть марлей и кружком с грузом, оставить на 7–8 дней, затем закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место.

Маринованные лисички

Ингредиенты

10 кг лисичек, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления Грибы промыть. Варить 20 минут в подсоленной воде. Отбросить на дуршлаг.

Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить специи, соль и уксусную эссенцию. Залить грибы маринадом и варить 20–25 минут. Грибы переложить в банки, герметично закрыть.

Сыроежки, засоленные с луком

Ингредиенты

1 кг сыроежек, 4 луковицы, 5 листьев черной смородины, 10 г семян укропа, 6 горошин черного перца, 70 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Листья смородины вымыть. Сыроежки промыть, очистить, залить холодной водой, оставить на 1 час, выложить в эмалированную кастрюлю, залить 2 л воды, добавить 20 г соли, варить 10 минут, помешивая и снимая пену.

Откинуть на дуршлаг, остудить и выложить в банку, пересыпая каждый слой оставшейся солью, перцем, семенами укропа и луком.

Сверху выложить листья черной смородины. Банку накрыть марлей и кружком с грузом, оставить на 3 дня в теплом сухом помещении.

Банку закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодное место.

Грибы в кисло-сладком маринаде

Ингредиенты

1 кг грибов, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, сухая горчица и перец по вкусу, 100 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, крупно нарезать, бланшировать 3–5 минут в 100 мл воды с добавлением 10 г соли и лимонной кислоты. Положить в банки лавровый лист, сверху выложить грибы, добавить горчицу и перец. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружками. Выложить овощи на грибы. Довести до кипения 150 мл воды, добавить соль, уксус, сахар, залить в банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Грибы, маринованные с чесноком

Ингредиенты

1 кг грибов, 200 г чеснока, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 100 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, очистить, крупно нарезать, бланшировать в течение 5 минут в 100 мл воды с добавлением 10 г соли. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления маринада 200 мл воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. В стерилизованные банки уложить специи, грибы и чеснок, залить кипящим маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Маринованное ассорти из подосиновиков и подберезовиков

Ингредиенты

5 кг подосиновиков, 5 кг подберезовиков, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, варить 5 минут в кипящей воде, откинуть на дуршлаг и промыть.

Для приготовления маринада довести до кипения 2 л воды, добавить соль, перец и уксусную эссенцию. Залить грибы маринадом, варить в течение 5—10 минут. Затем разложить по стерилизованным банкам, стерилизовать при температуре 80 ˚С в течение 15–20 минут.

Банки с грибами герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Рыжики, соленные быстрым способом

Ингредиенты

1 кг рыжиков, перец по вкусу, 40 г соли.

Способ приготовления

Рыжики очистить, промыть, уложить в стерилизованную банку, пересыпая каждый слой (не более 5 см) солью и перцем. Придавить грузом. Выдержать в течение 20–25 дней.

Перед употреблением промыть и заправить растительным маслом и луком.

Лисички, соленные с луком и листьями хрена

Ингредиенты

1 кг лисичек, 180 г лука, 2 листа хрена, 15 г семян укропа, красный молотый перец по вкусу, 175 г соли.

Способ приготовления

Лисички промыть, обсушить. Для приготовления рассола довести до кипения 3 л воды, добавить соль (150 г), кипятить в течение 10 минут. Грибы опустить в рассол и варить, пока они не опустятся на дно, а бульон не станет прозрачным. Переложить грибы в эмалированную посуду, остудить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами или соломкой.

На дно стерилизованной банки насыпать немного соли и положить часть лука. Уложить лисички шляпками вниз, чередуя с луком, добавляя семена укропа, соль и молотый красный перец. Сверху положить листья хрена. Влить рассол. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Грибное ассорти, соленое горячим способом

Ингредиенты

1 кг грибов (подосиновики, подберезовики, маслята), 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, черный перец горошком по вкусу, 180 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, обсушить. Для приготовления рассола довести до кипения 3 л воды, добавить 150 г соли, кипятить в течение 15 минут. Грибы положить в кипящий рассол и варить, пока они не опустятся на дно. Откинуть на дуршлаг и остудить. Переложить грибы в стерилизованную банку, пересыпая оставшейся солью и перекладывая листьями смородины, лавровым листом, зеленью укропа и петрушки, чесноком и черным перцем. Закрыть полиэтиленовой крышкой. Выдержать в течение 30–35 дней на холоде.

Грибное ассорти, соленное холодным способом

Ингредиенты

500 г волнушек, 500 г груздей, 25 г семян укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить на 2 дня в холодной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты), воду надо поменять 4–5 раз, затем обсушить.

На дно стерилизованной банки насыпать слой соли, выложить грибы шляпками вниз. Каждый слой грибов (не более 5 см) пересыпать солью и семенами укропа. Прикрыть верхний слой марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить пресс и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня. Когда грибы осядут, доложить новые, также пересыпав солью. Выдержать еще 5 дней. Через 1–1,5 месяца грибы готовы к употреблению.

Стерилизованные грибы

Ингредиенты

1 кг грибов, 10 г лимонной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика и перец душистый по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Грибы вымыть, обсушить, опустить в кипящую воду, добавить соль, лимонную кислоту и пряности. Варить в течение 20 минут, затем откинуть на дуршлаг. Грибы разложить по стерилизованным банкам, залить горячим маринадом.

Простерилизовать, герметично закрыть.

Грибы в кисло-сладкой заливке

Ингредиенты

1 кг грибов, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г корня хрена, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, сухая горчица и перец по вкусу, 100 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, крупно нарезать, бланшировать в течение 3–5 минут в 100 мл воды с добавлением 10 г соли и лимонной кислоты. Положить в стерилизованные банки лавровый лист, сверху выложить грибы, добавить горчицу и перец. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Морковь и хрен очистить, вымыть, нарезать кружками. Выложить овощи на грибы. Довести до кипения 150 мл воды, добавить соль, сахар и уксус, залить в банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Соленые белые грибы

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 2–3 лавровых листа, 150 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, обсушить, нарезать ломтиками. Переложить в эмалированную емкость, добавить 75 г соли. Выдержать 2–3 часа. Переложить в стерилизованную банку, приминая до выделения сока. Добавить оставшуюся соль и лавровый лист. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Маринованные белые грибы

Ингредиенты

10 кг белых грибов, 80 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 1 г корицы, 20 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики по вкусу, 600 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, бланшировать в течение 3 минут в подсоленной (30 г) воде, положить в эмалированную кастрюлю. Залить водой (3 л), добавить уксусную эссенцию, соль (170 г) и варить в течение 10–15 минут. Для приготовления маринада 2 л

воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту, корицу, перец горошком, гвоздику, кипятить 5 минут. Грибы переложить в банки, залить маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками, поставить на хранение в прохладное место.

Подберезовики, соленные в растительном масле

Ингредиенты

1 кг подберезовиков, 600 мл растительного масла, перец по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, обсушить, нарезать ломтиками, добавить перец. Переложить грибы в стерилизованную банку. Масло прокалить с добавлением соли. Залить маслом грибы. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Маринованные шампиньоны

Ингредиенты

1 кг шампиньонов, 500 мл белого вина, 150 мл растительного масла, 1 лимон, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы очистить и промыть, сбрызнуть соком лимона. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Вино, 200 мл воды и масло смешать, добавить лавровый лист, перец и соль. Довести смесь до кипения. Опустить грибы в кипящий маринад на 5 минут.

Разложить грибы по стерилизованным банкам, перемежая кольцами лука. С маринада снять пену и влить его в банки с грибами. Протерилизовать и герметично закрыть.

Стерилизованные грибы с добавлением жира

Ингредиенты

1 кг грибов, 200 г жира, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, переложить в сковороду с жиром, пересыпая солью. Тушить до готовности. Переложить в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Стерилизованные грибы натуральные

Ингредиенты

5 кг грибов, 20 г винного уксуса, 10 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, бланшировать в подсоленной воде 3–4 минуты. Остудить, переложить в стерилизованные банки.

Для приготовления заливки 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус, залить грибы. Простерилизовать, герметично закрыть, выдержать 2 дня, снова простерилизовать.

Стерилизованные грибы в томатном соке

Ингредиенты

1 кг грибов, 700 г томатного пюре, 80 мл растительного масла, 300 г сахара, лавровый лист и уксус по вкусу, 15 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать, тушить на медленном огне до выделения сока, с добавлением лаврового листа и растительного масла. Томатное пюре смешать с солью и сахаром, добавить в грибы, прогреть, но не кипятить.

Переложить смесь в банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Стерилизованный салат из грибов

Ингредиенты

1 кг грибов, 50 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 30 мл 6%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, гвоздика и корица по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления Салат можно приготовить из свежих, маринованных или соленых грибов.

Свежие грибы промыть, очистить, бланшировать в течение 2–3 минут, остудить, переложить в стерилизованные банки. Лук репчатый очистить, вымыть, нарезать кольцами. Добавить лук и масло в банки с грибами. Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить соль, уксус и приправы. Залить маринад в банки с грибами и луком. Простерилизовать, герметично закрыть.

Икра из грибов соленая

Ингредиенты

1 кг смеси из белых, опят, подберезовиков, рыжиков и других грибов, 5 г молотого черного перца, 2 головки репчатого лука, 40 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, варить в течение 20 минут, затем остудить в холодной воде, обсушить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко порубить. Грибы пересыпать смесью соли, перца и лука, тщательно перемешать и плотно уложить в эмалированную посуду. Сверху накрыть чистой тканью, поставить гнет. Икра готова к употреблению через 10–15 дней.

Шампиньоны, маринованные со стеблями чеснока

Ингредиенты

1 кг мелких шампиньонов, 600 г стеблей чеснока, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, сухая горчица и перец по вкусу, 100 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Шампиньоны очистить, промыть, бланшировать в течение 3–5 минут в 100 мл воды с добавлением 10 г соли и лимонной кислоты. Стебли чеснока вымыть, нарезать кусочками длиной 3 см, бланшировать в течение 5 минут.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, оставшуюся соль и уксус, кипятить в течение 5 минут. На дно стерилизованных банок уложить лавровый лист, сверху выложить грибы и стебли чеснока, добавить горчицу и перец. Наполненные банки залить горячим маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Опята, маринованные со специями

Ингредиенты

5 кг мелких опят, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 30 мл 6%-ного уксуса, 25 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Опята вымыть, залить холодной водой, оставить на 3 часа, затем тщательно промыть. Уложить в эмалированную кастрюлю, залить 1,5 л воды, варить в течение 1,5 часа. Затем добавить соль,

сахар, лавровый лист, черный перец, гвоздику и уксус, варить еще 30 минут. Грибы в горячем виде разложить по стерилизованным банкам, пастеризовать при температуре 90 ˚С в течение 20 минут, закатать и охладить.

Шампиньоны с морковью

Ингредиенты

1 кг шампиньонов, 400 г репчатого лука, 500 г моркови, 50 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Шампиньоны очистить, промыть, нарезать четвертинками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Шампиньоны, морковь и лук уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 80 ˚С в течение 20 минут.

Банки с шампиньонами закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Шампиньоны в томате с луком

Ингредиенты

1 кг шампиньонов, 500 г репчатого лука, 1 л томатного сока, лавровый лист и уксус по вкусу, 60 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Шампиньоны очистить, промыть, нарезать пластинами, тушить на слабом огне до выделения сока с добавлением лаврового листа и растительного масла. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить.

Томатный сок смешать с солью, сахаром и уксусом. Грибы смешать с луком, залить томатным соком, довести до кипения.

Смесь разложить в горячем виде по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Вешенки с баклажанами

Ингредиенты

2 кг вешенок, 1 кг баклажанов, 500 г моркови, 400 г репчатого лука, 100 г зелени петрушки, 50 мл столового уксуса, 30 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Вешенки промыть, обсушить, крупно нарезать. Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, варить в течение 20 минут, отжать, нарезать широкими полосками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Грибы и овощи уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, простерилизовать и закатать.

Салат «Зимний»

Ингредиенты

1 кг грибов, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 лавровый лист, 3 г черного молотого перца, 1 л подсолнечного масла, 15 мл уксусной эссенции, 80 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить, обсушить. Капусту вымыть, нашинковать. Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножек, удалить семена, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать четвертинками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, положить в кипящее масло, кипятить в течение 5 минут. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, добавить к моркови, тушить еще 5 минут. Добавить сахар и капусту, тушить в течение 5 минут, затем добавить огурцы, соль, уксусную эссенцию, перец, грибы, помидоры, лавровый лист и черный молотый перец. Все тщательно перемешать.

Смесь тушить в течение 30–40 минут, разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть и охладить.

Закуска «Грибная поляна»

Ингредиенты

1 кг шампиньонов, 1 кг рыжиков, 1 кг опят, 1 кг репчатого лука, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г

зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, черный перец горошком по вкусу, 180 г соли.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, обсушить. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Для приготовления рассола довести до кипения 3 л воды, добавить 150 г соли, кипятить в течение 15 минут. Грибы положить в кипящий рассол и варить, пока они не опустятся на дно. Откинуть на дуршлаг и остудить. Грибы и репчатый лук уложить в стерилизованные банки, пересыпая оставшейся солью и перекладывая листьями смородины, зеленью укропа и петрушки, чесноком и черным перцем. Закрыть полиэтиленовой крышкой. Выдержать в течение 30–35 дней на холоде.

4
Фрукты и ягоды

Маринованные абрикосы

Ингредиенты

3 кг абрикосов, 4 палочки корицы, 10 бутонов гвоздики, 500 мл 6%-ного уксуса, 1,1 кг сахара.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, обсушить. На дно литровых стерилизованных банок положить корицу и гвоздику, затем уложить абрикосы.

Для приготовления маринада 2,4 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Абрикосы залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 35–40 минут.

Банки с абрикосами герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Алыча маринованная

Ингредиенты

2 кг алычи, 5–6 горошин душистого перца, 7 бутонов гвоздики, 60 мл 6%-ного уксуса, 400 г сахара.

Способ приготовления

Алычу вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой.

Для приготовления маринада 450 мл воды довести до кипения, добавить сахар, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 2 минут, затем влить уксус. Алычу уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 3 минут. Герметично закрыть и охладить.

Алыча, маринованная с помидорами черри

Ингредиенты

1 кг алычи, 1 кг помидоров черри, 8 бутонов гвоздики, 10

горошин душистого перца, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Алычу вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Помидоры черри вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Алычу и помидоры уложить в стерилизованные банки слоями, залить кипящим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут). Герметично закрыть и охладить.

Моченая брусника

Ингредиенты

2 кг брусники, 10 горошин душистого перца, 1 палочка корицы, 30–50 г сахара, 10–30 г соли.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут. На дно стерилизованных банок положить кусочки корицы и душистый перец, затем уложить бруснику. Залить горячим рассолом, поставить гнет. Выдержать в течение 6–7 дней при температуре 18–20 °С или 8–9 дней при температуре 12–15 °С, после чего перенести в холодное место. Через 25–30 дней брусника готова к употреблению.

Брусника в маринаде

Ингредиенты

2 кг брусники, 2 палочки корицы, 8 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 100 мл столового уксуса, 300 г сахара, 200 г соли.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить. Затем плотно уложить в стерилизованные литровые банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, корицу, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус и кипятить еще 2 минуты. Бруснику залить кипящим маринадом, пастеризовать при температуре 90(С в течение 15 минут. Банки с брусникой закатать, перевернуть вверх

дном и оставить до полного остывания.

Соленая брусника с яблоками

Ингредиенты

1 кг брусники, 700 г яблок, 2 палочки корицы, 30 г соли, 50 г сахара.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и корицу, кипятить в течение 10 минут. Корицу и яблоки уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом, простерилизовать и герметично закрыть.

Брусника, маринованная с яблоками

Ингредиенты

1 кг брусники, 500 г яблок, 100 мл столового уксуса, 1 палочка корицы, 8 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 200 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, бланшировать в течение 2–3 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, корицу, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Бруснику и яблоки уложить в стерилизованные банки, залить охлажденным маринадом и пастеризовать в течение 15–20 минут.

Наполненные банки герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Брусника, маринованная с крыжовником

Ингредиенты

1 кг брусники, 700 г крыжовника, 2 листа черной смородины, 8 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 200 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить. Крыжовник

перебрать, вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Листья черной смородины вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, листья черной смородины, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус.

Бруснику и крыжовник уложить в стерилизованные банки, залить охлажденным маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут).

Банки с брусникой и крыжовником герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Брусника маринованная с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг брусники, 1 кг черной смородины, 2 палочки корицы, 4–5 горошин душистого перца, 8 бутонов гвоздики, 50 г сахара, 200 мл столового уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, бланшировать в течение 2 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. Черную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику, корицу и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Бруснику и черную смородину уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 3 минут. Герметично закрыть и охладить.

Брусника со сливами

Ингредиенты

1 кг брусники, 1 кг слив, 5 горошин душистого перца, 8 бутонов гвоздики, 100 г сахара, 300 мл столового уксуса, 50 г соли.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить. Сливу вымыть, обсушить, удалить косточки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус, кипятить еще 2 минуты.

Бруснику и сливу уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Барбарис в рассоле

Ингредиенты

1 кг барбариса, 100 г соли.

Способ приготовления

Барбарис перебрать, вымыть, обсушить. Затем уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления рассола довести до кипения 800 мл воды, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Барбарис залить горячим рассолом, герметично закрыть и охладить.

Барбарис, маринованный с тыквой

Ингредиенты

1 кг барбариса, 1 кг тыквы, 6 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 60 мл 6%-ного уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Барбарис перебрать, вымыть, обсушить. Тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена и нарезать небольшими кубиками.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, уксус и соль, кипятить в течение 10 минут. На дно стерилизованных банок положить душистый перец и гвоздику, сверху уложить барбарис и тыкву. Наполненные банки залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут). Герметично закрыть и охладить.

Барбарис с баклажанами

Ингредиенты

1 кг барбариса, 1 кг баклажанов, 200 г соли.

Способ приготовления

Барбарис перебрать, вымыть, обсушить. Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, бланшировать в течение 10 минут, затем остудить в холодной воде, обсушить и нарезать широкими полосками.

Для приготовления рассола 1,5 л воды довести до кипения,

добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Барбарис и баклажаны уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим рассолом, простерилизовать и закатать.

Закуска из барбариса с рисом и морковью

Ингредиенты

500 г барбариса, 300 г риса, 2 крупные моркови, 50 мл растительного масла, 200 мл столового уксуса, 40 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Барбарис перебрать, вымыть, обсушить. Рис промыть, варить до полуготовности, промыть в холодной воде.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус, кипятить еще 2 минуты. Барбарис, рис и морковь тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут.

Банки с закуской герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Маринованный виноград

Ингредиенты

1,5 кг темного винограда, 5–8 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, 700 г сахара, 200 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Виноград вымыть, снять с кистей, перебрать и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить корицу, гвоздику и сахар, кипятить в течение 5 минут, профильтровать, затем влить уксус, снова довести до кипения. Виноград уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 40–50 минут).

Банки с виноградом герметично закрыть и остудить в холодной воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

Виноград, маринованный без пастеризации

Ингредиенты

1 кг темного винограда, 5–8 бутонов гвоздики, 0,5 палочки корицы, 7-10 горошин черного перца, 20 мл уксусной эссенции, 30 мл растительного масла, 200 г сахара.

Способ приготовления

Виноград вымыть, снять с кистей, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить корицу, перец и гвоздику и сахар, кипятить в течение 5 минут, профильтровать, затем влить уксусную эссенцию.

Виноград уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом.

Для предупреждения возникновения плесени консервы залить сверху тонким слоем растительного масла.

Банки с виноградом закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Виноград, маринованный по-грузински

Ингредиенты

2 кг крупного винограда с плотной кожицей, 10–12 горошин душистого перца, 4–6 лавровых листьев, 0,5 палочки корицы, 2–3 бутона гвоздики, 0,5 л фруктового уксуса, 60 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Грозди винограда разделить на части, оставляя по 5–6 ягод на каждой. Тщательно вымыть, бланшировать в течение 2 секунд в кипящей воде, охладить и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, душистый перец, лавровый лист, корицу и гвоздику, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

Виноград уложить в стеклянную бутыль, залить горячим маринадом. Заполненную бутыль обвязать пергаментной бумагой и хранить при температуре не более 10 °С. Через 1 месяц виноград готов к употреблению.

Моченый виноград

Ингредиенты

2 кг слегка недозрелого винограда, 10 г порошка горчицы, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Грозди винограда разделить на части, оставляя на каждой по нескольку ягод.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут, затем положить горчицу, кипятить еще 2 минуты. Виноград уложить в эмалированную емкость, залить горячим рассолом, накрыть льняной салфеткой и поставить груз. Виноград готов к употреблению через 20–25 дней. Хранить в холодном месте.

Консервированные виноградные листья

Ингредиенты

1 кг молодых крупных виноградных листьев, 300 г соли.

Способ приготовления

Листья винограда перебрать, вымыть, обсушить. Затем сложить стопками и поместить в эмалированную посуду с широким дном.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, кипятить в течение 10 минут. Виноградные листья залить кипящим рассолом, посуду завязать льняной салфеткой и поставить на хранение в холодное место.

Использовать для приготовления закусок и долмы.

Вишня маринованная

Ингредиенты

2 кг вишни, 10 горошин душистого перца, 1 палочка корицы, 700 г сахара, 200 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Вишню перебрать, вымыть, обсушить и плотно уложить в стерилизованные полулитровые банки по плечики.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, душистый перец и корицу, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Вишню залить горячим маринадом, стерилизовать в кипящей воде в течение 3–5 минут.

Банки с вишней герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Вишня, маринованная в собственном соку

Ингредиенты

2 кг вишни, 0,5 л вишневого сока, 5–8 бутонов гвоздики, 7-10 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, 700 г сахара.

Способ приготовления

Вишню перебрать, вымыть, обсушить и плотно уложить в стерилизованные банки по плечики.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 минут, затем влить вишневый сок, снова довести до кипения, добавить гвоздику, душистый перец и уксус.

Вишню залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 3–5 минут.

Банки с вишней закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Вишня, маринованная с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 8 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, 500 г сахара.

Способ приготовления

Вишню перебрать, вымыть, обсушить. Смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус.

Вишню и смородину уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут).

Банки с вишней и смородиной герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Моченая вишня с яблоками

Ингредиенты

1 кг вишни, 1 кг яблок, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Вишню перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут. Вишню и яблоки уложить в эмалированную емкость, залить горячим рассолом, накрыть льняной салфеткой и поставить груз. Маринад готов к употреблению через 20–25 дней. Хранить в прохладном

месте.

Груши маринованные

Ингредиенты

2 кг груш, 600–800 г сахара, 3–4 бутона гвоздики, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 0,5 палочки корицы, 5 г лимонной кислоты, 100 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить от кожицы, положить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, корицу, гвоздику душистый и черный перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус.

Груши откинуть на дуршлаг, обсушить, уложить в стерилизованные банки и залить охлажденным маринадом. Пастеризовать при температуре 85 ˚С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 40–50 минут).

Банки с грушами герметично закрыть, перевернуть вверх дном.

Груши, маринованные по-польски

Ингредиенты

2 кг груш, 8-10 бутонов гвоздики, 0,5 л 6 %-ного уксуса, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить от кожицы, укоротить плодоножку на 2/3.

Для приготовления маринада 0,5 л воды довести до кипения, добавить сахар и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Груши опустить в кипящий маринад, варить на слабом огне в течение 1 часа. Затем груши вынуть, дать стечь маринаду, переложить в стерилизованные банки и герметично закрыть.

Груши с горчицей по-болгарски

Ингредиенты

2 кг мелких недозрелых груш, 20–25 г семян горчицы, 3–4 бутона гвоздики, черный молотый перец на кончике ножа, 1

лавровый лист, 50 г сахара, 100 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Груши вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой и варить на слабом огне до размягчения.

Для приготовления маринада 1 л воды, в которой варились груши, довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить пряности, затем плотно уложить груши по плечики. Залить кипящим маринадом и герметично закрыть.

Груши, маринованные с брусникой

Ингредиенты

1 кг груш, 800 г брусники, 8-10 бутонов гвоздики, 0,6 л 6 %-ного уксуса, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Груши вымыть, обсушить, удалить сердцевину, нарезать дольками. Бруснику перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и гвоздику, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Груши и бруснику уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 ˚С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 40–50 минут). Герметично закрыть и охладить.

Груши «пикантные»

Ингредиенты

2 кг мелких недозрелых груш, 20–25 г семян горчицы, 3–4 бутона гвоздики, 1 стручок острого перца, 1 лавровый лист, 20 г сахара, 300 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Груши вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой, бланшировать в течение 3 минут.

Острый перец вымыть, нарезать тонкими колечками.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить специи и острый перец, затем плотно уложить груши, залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 85 ˚С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 40–50

минут).

Банки с грушами закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Груши с рябиной

Ингредиенты

1 кг слегка недозрелых груш, 1 кг рябины, 8-10 бутонов гвоздики, 2 г лимонной кислоты 0,5 л 6 %-ного уксуса, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками. Затем положить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой. Рябину снять с кистей, вымыть, бланшировать в течение 2 минут, остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус.

Груши и рябину уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 35–45 минут). Герметично закрыть и охладить.

Груши, маринованные с черной смородиной

Ингредиенты

2 кг груш, 400 г черной смородины, 5 листьев черной смородины, 8-10 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, 0,5 л 6 %-ного уксуса, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Груши вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать дольками. Черную смородину вымыть, очистить от плодоножек, обсушить.

Для приготовления маринада 600 мл воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 минут, затем положить гвоздику, корицу, листья черной смородины, кипятить еще 2 минуты, после чего влить уксус.

Груши и черную смородину уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут).

Банки с маринадом герметично закрыть и остудить в холодной воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

Моченые груши

Ингредиенты

1 кг груш, 50 г семян горчицы, 40 г соли.

Способ приготовления

Груши вымыть, обсушить, протереть шерстяной тканью. Уложить в банки, пересыпая горчицей. Выдержать 24 часа на холоде.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и семена горчицы, кипятить в течение 15 минут.

Груши залить охлажденным рассолом и выдержать еще 2 суток. Слить рассол, не смешивая семена горчицы. Накрыть банки пергаментной бумагой и выдержать 1 месяц.

Груши, моченые с рябиной

Ингредиенты

10 кг мелких груш, 1,5 кг рябины, 15 г горчицы, 40 г соли.

Способ приготовления

Груши вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой. Рябину вымыть, снять с кистей, обсушить.

Груши и рябину уложить в эмалированную емкость, пересыпая солью и горчицей. Выдержать на холоде в течение 1 суток. Затем залить кипящей водой, поставить гнет, выдержать в течение 3 дней при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Маринованная клюква

Ингредиенты

2 кг клюквы, 1 палочка корицы, 6 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 100 мл столового уксуса, 300 г сахара, 200 г соли.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить. Затем плотно уложить в стерилизованные литровые банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, корицу, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем

влить уксус и кипятить еще 2 минуты. Клюкву залить кипящим маринадом, пастеризовать при температуре 90(С в течение 10 минут. Банки с клюквой закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Клюква, маринованная с яблоками

Ингредиенты

1 кг клюквы, 500 г яблок, 0,5 палочки корицы, 8 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 100 мл столового уксуса, 200 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, бланшировать в течение 2–3 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, корицу, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Клюкву и яблоки уложить в стерилизованные банки, залить охлажденным маринадом, пастеризовать в течение 15–20 минут. Наполненные банки герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Клюква, маринованная с крыжовником

Ингредиенты

1 кг клюквы, 800 г крыжовника, 2 листа черной смородины, 6 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 100 мл столового уксуса, 200 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить. Крыжовник перебрать, вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Листья черной смородины вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, листья черной смородины, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Клюкву и крыжовник уложить в стерилизованные банки, залить охлажденным маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут).

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Клюква, маринованная с красной смородиной

Ингредиенты

1 кг клюквы, 1 кг красной смородины, 1 палочка корицы, 4–5 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 50 г сахара, 200 мл столового уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, бланшировать в течение 2 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. Красную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику, корицу и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Клюкву и красную смородину уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 3 минут. Герметично закрыть и охладить.

Клюква с алычой

Ингредиенты

1 кг клюквы, 1 кг алычи, 5 горошин душистого перца, 8 бутонов гвоздики, 100 г сахара, 50 г соли, 300 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить. Алычу вымыть, обсушить, удалить косточки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус, кипятить еще 2 минуты.

Клюкву и алычу уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Клюква моченая

Ингредиенты

2 кг клюквы, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 60 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 10 минут.

Клюкву уложить в эмалированную емкость, залить охлажденным рассолом, накрыть салфеткой и поставить гнет. Выдержать в течение 6–7 дней при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Через 25–30 дней клюква готова к употреблению.

Моченую клюкву можно использовать в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

Клюква в рассоле с яблоками

Ингредиенты

1 кг клюквы, 700 г яблок, 1 палочка корицы, 50 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и корицу, кипятить в течение 10 минут. Клюкву и яблоки уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом, простерилизовать и герметично закрыть.

Крыжовник соленый

Ингредиенты

2 кг крыжовника, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Крыжовник перебрать, вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут.

Крыжовник уложить в эмалированную емкость, залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и поставить гнет. Затем поместить в холодное место (температура не должна превышать 10 °С). Через 1,5–2 месяца крыжовник готов к употреблению.

Соленый крыжовник можно использовать для приготовления салатов или в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Крыжовник маринованный (1-й способ)

Ингредиенты

2 кг крыжовника, 1,5 г корицы, 10 бутонов гвоздики, 10

горошин душистого перца, 75 мл 9%-ного уксуса, 400 г сахара.

Способ приготовления

Крыжовник перебрать, вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 15 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить корицу, гвоздику и душистый перец, затем плотно уложить крыжовник.

Наполненные банки залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 8 минут, литровые – 10 минут, трехлитровые – 15 минут).

Банки с крыжовником герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Крыжовник маринованный (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг крупного недозрелого крыжовника, 1 г корицы, 10 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 10 г лимонной кислоты, 120 мл 9%-ного уксуса, 700 г сахара.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой. В 1 л горячей воды растворить 100 г сахара и лимонную кислоту, бланшировать крыжовник в этом растворе в течение 2–3 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада воду, в которой бланшировался крыжовник, довести до кипения, добавить оставшийся сахар, кипятить в течение 10 минут, влить уксус.

На дно стерилизованных банок положить корицу, гвоздику и душистый перец, затем уложить крыжовник. Наполненные банки залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые – 20–25 минут).

Банки с крыжовником закатать и остудить в холодной воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

Крыжовник, маринованный по-молдавски

Ингредиенты

800 г крыжовника, 200 г зелени укропа, 75 мл 9%-ного уксуса, 150 г соли.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Укроп вымыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить укроп, сверху плотно уложить крыжовник.

Наполненные банки 2–3 раза залить кипятком, сливая воду через 5 минут. Затем залить горячим маринадом, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Острый маринованный крыжовник

Ингредиенты

1,5 кг крыжовника, 5–8 бутонов гвоздики, 0,5 палочки корицы, листья эстрагона и черной смородины, 75 мл 9%-ного уксуса, 400 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Листья смородины и эстрагона вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить гвоздику, корицу, листья эстрагона и черной смородины, сверху плотно уложить крыжовник. Наполненные банки залить холодным маринадом и закатать. Банки с крыжовником, хранить при температуре 0 °С.

Крыжовник, маринованный с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 1 кг черной смородины, 1 палочка корицы, 4–5 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 40 г соли, 50 г сахара, 200 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой, бланшировать в течение 2 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить.

Черную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до

кипения, добавить сахар, соль, гвоздику, корицу и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Крыжовник и черную смородину уложить слоями в стерилизованные полулитровые банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90(С в течение 3 минут. Герметично закрыть и охладить.

Крыжовник, маринованный с абрикосами

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 400 г мелких абрикосов, 1 г корицы, 10 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 10 г лимонной кислоты, 120 мл 9%-ного уксуса, 700 г сахара.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой. В 1 л горячей воды растворить 100 г сахара и лимонную кислоту, бланшировать крыжовник в этом растворе в течение 2–3 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. Абрикосы вымыть, обсушить, разрезать по бороздке и удалить косточки.

Для приготовления маринада воду, в которой бланшировался крыжовник, довести до кипения, добавить оставшийся сахар, кипятить в течение 10 минут, влить уксус. На дно стерилизованных банок положить корицу, гвоздику и душистый перец, затем уложить крыжовник и абрикосы. Наполненные банки залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85(С (полулитровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые – 20–25 минут).

Банки с маринадом закатать и остудить в холодной воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

Крыжовник, маринованный с зеленью петрушки

Ингредиенты

800 г крыжовника, 200 г зелени петрушки, 10 г семян кориандра, 1 лавровый лист, 75 мл 9%-ного уксуса, 150 г соли.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Петрушку вымыть, крупно нарезать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист и семена кориандра, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных

банок положить петрушку, сверху плотно уложить крыжовник. Наполненные банки залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 85(С (полулитровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые – 20–25 минут).

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Крыжовник консервированный

Ингредиенты

2 кг крупного крыжовника, 1 головка чеснока, 50 г зелени мяты перечной, 50 г зелени укропа, 1 стручок острого перца, по 20 г листьев хрена и вишни, 30 мл 80 %-ного уксуса, 60 г соли.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, обсушить. Чеснок очистить и вымыть. Зелень, листья хрена и вишни вымыть, обсушить. Острый перец вымыть, нарезать колечками.

На дно полулитровых стерилизованных банок положить зелень мяты и укропа, листья хрена и вишни, чеснок и острый перец. Поверх зелени и пряностей плотно уложить крыжовник, добавить по 10 г соли и 5 мл уксуса. Затем залить кипятком и стерилизовать в кипящей воде в течение 5 минут.

Банки с крыжовником герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Крыжовник, консервированный со сливой

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 1 кг слив, 1 головка чеснока, 1 лавровый лист, 100 г зелени петрушки, 10 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, 40 г сахара.

Способ приготовления

Крыжовник вымыть, обсушить. Сливы вымыть, удалить косточки.

Чеснок очистить и вымыть. Зелень петрушки вымыть и мелко нарубить.

В стерилизованные полулитровые банки уложить крыжовник, сливы, зелень петрушки, душистый перец, лавровый лист и чеснок. Добавить по 10 г сахара и 50 мл столового уксуса. Затем залить кипятком и стерилизовать в кипящей воде в течение 7 минут.

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх

дном и оставить до полного остывания.

Рябина моченая

Ингредиенты

1 кг рябины, листья черной смородины по вкусу, 50 г сахара, 3–4 бутона гвоздики, 8 г соли.

Способ приготовления Подмороженные ягоды рябины перебрать, вымыть, обсушить. Листья черной смородины перебрать, промыть. Бланшировать листья.

Переложить половину листьев черной смородины в емкость для мочения, сверху выложить ягоды рябины и накрыть оставшимися листьями.

Вскипятить 1 л воды, добавить гвоздику. Варить на слабом огне 2–3 минуты. Отвар процедить, добавить соль и сахар, остудить.

Залить рябину отваром. Положить сверху пресс. Выдержать 1 месяц.

Рябина с яблоками в рассоле

Ингредиенты

5 кг рябины, 5 кг яблок, 500 г сахара, 100–200 г соли.

Способ приготовления

Рябину вымыть, снять с кистей и обсушить. Яблоки вымыть, обсушить.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 15 минут. Рябину и яблоки уложить в бочку, залить охлажденным рассолом, поставить гнет и выдержать в прохладном месте 30 дней.

Рябина маринованная

Ингредиенты

2 кг подмороженной рябины, 1 палочка корицы, 10 горошин душистого перца, 100 мл 9%-ного уксуса, 600 г сахара.

Способ приготовления

Рябину снять с кистей, вымыть, бланшировать в течение 3–4 минут, затем остудить в холодной воде.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

На дно стерилизованных банок положить корицу и перец, сверху уложить рябину. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 8 минут, литровые – 10 минут, трехлитровые – 15 минут).

Банки с рябиной герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Рябина, маринованная с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг рябины, 1 кг черной смородины, 1 палочка корицы, 4–5 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 50 г сахара, 200 мл столового уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Рябину вымыть, снять с кистей, бланшировать в течение 2 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. Черную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить. Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику, корицу и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Рябину и черную смородину уложить слоями в стерилизованные полулитровые банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90(С в течение 5 минут. Герметично закрыть и охладить.

Сливы в рассоле

Ингредиенты

1 кг слив, 100 г черствого ржаного хлеба, 3–4 бутона гвоздики, 10 г соли, 10 г сахара.

Способ приготовления

Сливы перебрать, вымыть и обсушить. Затем уложить в эмалированную посуду, сверху положить ржаной хлеб.

Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, соль и гвоздику, кипятить в течение 10 минут.

Сливы залить кипящим рассолом, поставить гнет и выдержать 2–3 дня при комнатной температуре.

Затем перенести в холодное место. Во время хранения периодически удалять плесень.

Рекомендуется использовать для приготовления салатов, а также подавать к мясным блюдам.

Сливы маринованные

Ингредиенты

1 кг слив, по 5–6 горошин душистого и черного перца, 5–6 бутонов гвоздики, 1–2 лавровых листа, 150 мл столового уксуса, 600–800 г сахара.

Способ приготовления

Сливу вымыть, бланшировать в течение 30–60 секунд, затем остудить в холодной воде.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, гвоздику, лавровые лист, душистый и черный перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Сливы уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 2025 минут).

Банки со сливами закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Слива, маринованная половинками

Ингредиенты

1 кг слив с плотной мякотью, 12–15 бутонов гвоздики, 150 мл столового уксуса, 400 г сахара.

Способ приготовления

Сливу вымыть, разрезать по бороздке, удалить косточки. Затем положить в эмалированный таз, засыпать сахаром и оставить на 3–4 часа.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить гвоздику и уксус, кипятить в течение 5 минут. Сливу с сахаром переложить в стерилизованные банки и залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде (полулитровые банки – 10–12 минут, литровые и двухлитровые – 15 минут, трехлитровые – 25 минут).

Банки со сливой герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Маринованная острая слива

Ингредиенты

1 кг слив с плотной мякотью, 3–4 бутона гвоздики, 250 мл столового уксуса, 500 г сахара.

Способ приготовления

Сливы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки, уложить в стерилизованные банки.

250 мл холодной кипяченой воды смешать с уксусом, залить этим раствором сливы и оставить на 1 сутки. Затем откинуть на дуршлаг.

Для приготовления маринада воду, в которой вымачивались сливы, довести до кипения, добавить гвоздику, кипятить в течение 5 минут. Сливу залить охлажденным маринадом. Через 1 сутки маринад вновь слить, довести до кипения, залить им сливы.

Процедуру повторить еще 1 раз, затем сливу плотно уложить в стерилизованные банки, пересыпая сахаром. Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Маринованную острую сливу можно использовать в небольших количествах для приготовления салатов и винегретов, а также в качестве гарнира к мясным блюдам.

Слива, маринованная по-польски

Ингредиенты

1 кг сливы, 12–15 бутонов гвоздики, 300 мл столового уксуса, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Сливу вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой, бланшировать в течение 2 минут.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и гвоздику, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

Сливы переложить в кипящий сироп, довести до кипения и оставить до полного остывания. Затем маринад слить, довести до кипения, положиить сливу и кипятить в течение 2–3 минут. Сливу откинуть на дуршлаг, обсушить, уложить в стерилизованные банки. Маринад довести до кипения, залить сливы, стерилизовать в кипящей воде в течение 3 минут. Герметично закрыть и охладить.

Слива, маринованная по-чешски

Ингредиенты

2,5 кг слив, 500 мл столового уксуса, 500 г сахара.

Способ приготовления

Сливу вымыть, положить в эмалированную посуду, залить кипящим уксусом и поставить гнет. Через 1 сутки уксус слить.

Для приготовления маринада 500 мл довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус, в котором были замочены сливы. Сливу порциями опустить в кипящий маринад и кипятить, пока не появятся трещины у плодоножки. Затем быстро вынуть, разложить на блюде и остудить. Сливу уложить в стерилизованные банки, залить теплым маринадом и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Слива, маринованная с соком красной смородины

Ингредиенты

1 кг слив, 100 мл сока красной смородины, 3–4 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца, 0,5 палочки корицы, 15 мл столового уксуса, 200 г сахара.

Способ приготовления

Сливу вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой и уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 250 мл воды смешать с соком красной смородины, довести до кипения, добавить сахар, корицу, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем охладить и добавить уксус. Сливу залить маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 10 минут.

Смородина красная маринованная

Ингредиенты

1 кг крупной красной смородины, 8-10 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 1 палочка корицы, 150 мл столового уксуса, 750 г сахара.

Способ приготовления

Красную смородину вымыть и уложить в стерилизованные банки по плечики.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, гвоздику, душистый перец и корицу, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Банки со смородиной залить горячим маринадом, стерилизовать в кипящей воде в течение 3 минут.

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Красная смородина, маринованная в собственном соку

Ингредиенты

1 кг красной смородины, 1 л сока красной смородины, 8-10 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 1 палочка корицы, 75 мл столового уксуса, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Красную смородину вымыть, обсушить и уложить в стерилизованные банки по плечики.

Для приготовления маринада 500 мл воды смешать с соком красной смородины, довести до кипения, добавить сахар, корицу, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 10 секунд, затем влить уксус, снова довести до кипения.

Смородину залить холодным маринадом, стерилизовать в кипящей воде в течение 3 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Красная смородина, маринованная с крыжовником

Ингредиенты

1 кг красной смородины, 1 кг крыжовника, 1 палочка корицы, 4–5 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 50 г сахара, 200 мл столового уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Красную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить. Крыжовник перебрать, вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику, корицу и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус.

Красную смородину и крыжовник уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 3 минут. Герметично закрыть и охладить.

Черная смородина маринованная

Ингредиенты

1 кг черной смородины, 8-10 бутонов гвоздики, 6 горошин душистого перца, 0,5 палочки корицы, 150 мл столового уксуса, 750 г сахара.

Способ приготовления

Черную смородину вымыть и уложить в стерилизованные

банки по плечики.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, гвоздику, душистый перец и корицу, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

Банки со смородиной залить горячим маринадом, стерилизовать в кипящей воде в течение 3 минут.

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Маринованная черника

Ингредиенты

1 кг черники, 120 мл столового уксуса, 200 г сахара.

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 250 мл воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 минут, затем влить уксус, кипятить еще 1 минуту.

Чернику порциями опустить в кипящий маринад, варить в течение 3 минут, затем уложить в стерилизованные банки.

Банки с черникой герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Черника, маринованная с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг черники, 1 кг черной смородины, 1 палочка корицы, 4–5 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 50 г сахара, 200 мл столового уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть и обсушить. Черную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику, корицу и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус.

Чернику и черную смородину уложить слоями в стерилизованные полулитровые банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 3 минут.

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Черника, маринованная с яблоками

Ингредиенты

1 кг черники, 500 г яблок, 0,5 палочки корицы, 8 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 200 г сахара, 100 мл столового уксуса, 20 г соли.

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, бланшировать в течение 2–3 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, корицу, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Чернику и яблоки уложить в стерилизованные банки, залить охлажденным маринадом пастеризовать в течение 15–20 минут.

Наполненные банки герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Черника, маринованная с крыжовником

Ингредиенты

1 кг черники, 800 г крыжовника, 3 листа черной смородины, 5 горошин душистого перца, 6–8 бутонов гвоздики, 200 г сахара, 10 мл столого уксуса, 20 г соли.

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть, обсушить. Крыжовник перебрать, вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Листья черной смородины вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, листья черной смородины, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Чернику и крыжовник уложить в стерилизованные банки, залить охлажденным маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут).

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Черника, маринованная с красной смородиной

Ингредиенты

1 кг черники, 1 кг красной смородины, 1 палочка корицы, 4–5 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 50 г сахара,

200 мл столового уксуса, 40 г соли.

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть, бланшировать в течение 2 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить. Красную смородину перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и обсушить.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику, корицу и душистый перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Чернику и красную смородину уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 3 минут. Герметично закрыть и охладить.

Черника со сливой

Ингредиенты

1 кг черники, 1 кг слив, 5 горошин душистого перца, 8 бутонов гвоздики, 100 г сахара, 300 мл столового уксуса, 50 г соли.

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть, обсушить. Сливы вымыть, обсушить, удалить косточки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, душистый перец и гвоздику, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус, кипятить еще 2 минуты.

Чернику и сливы уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Черника, консервированная по-словацки

Ингредиенты

1 кг черники, 2–3 яблока, 10–15 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Чернику перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать мелкими дольками.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут. Чернику и яблоки плотно уложить в стерилизованные банки, перекладывая гвоздикой и корицей. Залить рассолом, поставить гнет. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Чернику, консервированную по-словацки, можно

использовать в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Яблоки маринованные

Ингредиенты

2 кг яблок, 0,5 палочки корицы, 5–8 бутонов гвоздики, по 5–8 горошин душистого и черного перца, 70 мл столового уксуса, 600–800 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, разрезать на 4–8 частей. Затем бланшировать в 1 л кипящей воды, подкисленной лимонной кислотой. Остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и специи, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Яблоки уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 25 минут).

Банки с яблоками герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Райские яблоки маринованные

Ингредиенты

2 кг райских яблок, 10 бутонов гвоздики, 0,5 палочки корицы, 200 мл столового уксуса, 600–800 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, обсушить, обрезать плодоножки. Затем бланшировать в течение 2–4 минут, остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить корицу, гвоздику и сахар, кипятить в течение 5 минут, влить уксус, кипятить еще 1 минуту.

Яблоки уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 25 минут).

Моченые яблоки (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг яблок, 10 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть и выложить в емкость, переслаивая соломой или листьями.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут и остудить.

Залить рассолом яблоки и прокипятить 2–3 раза. Рассол слить и процедить.

Рассол и яблоки остудить. Залить яблоки рассолом и выдержать при комнатной температуре 4–6 дней.

Моченые яблоки (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг яблок, 3–4 листа черной смородины, 40 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть и обсушить. Листья черной смородины вымыть, обварить кипятком и выложить часть на дно эмалированной емкости. Уложить в емкость яблоки, сверху накрыть оставшимися листьями.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут.

Яблоки залить охлажденным рассолом, накрыть емкость кружком с грузом, выдержать в теплом помещении 8-12 дней, промывая кружок с грузом. Затем емкость плотно закрыть и выдержать на холоде 25–30 дней.

Моченые яблоки с медом и яблочным соком

Ингредиенты

1 кг яблок, 4–5 листьев черной смородины, 500 мл яблочного сока, 100 г меда.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, уложить в емкость, на дно которой предварительно положить часть обваренных в кипятке листьев черной смородины.

В 500 мл кипяченой охлажденной воды растворить мед, добавить яблочный сок, тщательно перемешать и залить яблоки.

Накрыть тканью, положить кружок с прессом и выдержать в холодном месте 1–1,5 месяца.

Яблоки, моченные с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг яблок, 100 г черной смородины, 3–4 листа черной смородины, 50 г сахара, 8 г соли.

Способ приготовления

Яблоки и ягоды черной смородины промыть и просушить. Листья смородины бланшировать и выстелить половиной дно емкости, предназначенной для мочения. Сверху уложить яблоки и ягоды смородины, накрыть оставшимися листьями.

Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут.

Яблоки залить охлажденным рассолом, накрыть тканью, установить пресс и убрать в холодное место.

Моченные яблоки с суслом

Ингредиенты

1 кг яблок, 3–5 листьев вишни, 20 г ржаной муки, 6 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть и обсушить. Половину листьев вишни обварить кипятком, переложить в емкость, сверху выложить яблоки.

Для приготовления сусла 1 л воды довести до кипения, добавить муку и соль, кипятить в течение 1 минуты. Яблоки залить охлажденным суслом, сверху накрыть оставшимися листьями вишни и установить пресс. Выдержать 8-12 дней в тепле, периодически удаляя пену и доливая сусло. Выдержать на холоде 25–30 дней.

5
Зелень

Маринованная зелень петрушки

Ингредиенты

1 кг зелени петрушки, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки перебрать, вымыть и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксусную эссенцию, кипятить в течение 2 минут. Зелень петрушки плотно уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Стерилизовать в течение 20–25 минут.

Банки с зеленью петрушки герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Петрушка маринованная

Ингредиенты

1 кг петрушки, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, мелко нарезать, плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить в течение 5 минут. Петрушку залить маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Петрушка сухим посолом

Ингредиенты

500 г петрушки, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки перебрать, вымыть, обсушить, нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать

слой соли (оставить 10 г).

Накрыть банку марлей и выдержать при комнатной температуре 24 часа. По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Петрушка соленая

Ингредиенты

500 г зелени петрушки, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Петрушку перебрать, промыть. Мелко нарезать. Дно посолочной емкости покрыть слоем соли, уложить измельченную зелень, пересыпая солью и плотно утрамбовывая до появления сока. Верхний слой должен быть из соли.

Зелень сельдерея маринованная

Ингредиенты

1 кг листьев сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 250 мл 9%-ного уксуса, 40-100 г сахара, 40–80 г соли.

Способ приготовления

Листья сельдерея перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, затем плотно уложить листья сельдерея. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Зелень сельдерея, маринованная с зеленью петрушки

Ингредиенты

500 г зелени сельдерея, 500 г зелени петрушки, 2 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Зелень сельдерея и петрушки перебрать, вымыть, обсушить, затем мелко нарезать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, лавровые листья и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Зелень петрушки и сельдерея тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Сельдерей сухим посолом

Ингредиенты

1 кг листьев сельдерея, 200–250 г соли.

Способ приготовления

Листья сельдерея перебрать, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Затем тщательно перемешать с солью и плотно уложить в стерилизованные банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, герметично закрыть. Хранить в темном прохладном месте.

Зелень сельдерея, соленая с морковной ботвой

Ингредиенты

500 г зелени сельдерея, 500 г морковной ботвы, 100 г соли.

Способ приготовления

Зелень сельдерея и морковную ботву перебрать, вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Зелень сельдерея и морковную ботву тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки и залить горячим рассолом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Герметично закрыть и охладить.

Использовать для приготовления салатов, супов и вторых блюд.

Укроп с солью и уксусом

Ингредиенты

500 г укропа, 30 мл 6%-ного уксуса, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Укроп перебрать, вымыть, обсушить. Нарезать кусочками длиной 5–7 см, плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения,

добавить соль, кипятить в течение 10 минут.

В банки с укропом добавить уксус, залить рассолом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Укроп соленый

Ингредиенты

500 г укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Укроп вымыть, просушить, мелко нарезать. На дно банки насыпать соль, выложить укроп, пересыпая солью и утрамбовывая. Накрыть банку марлей и выдержать 2 дня при комнатной температуре.

Насыпать сверху слой соли, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Укроп в рассоле

Ингредиенты

500 г зелени укропа, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать, переложить в стерилизованную банку.

Для приготовления рассола 200 мл воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 5 минут.

Укроп залить холодным рассолом, накрыть тонкой тканью, выдержать 2 дня при комнатной температуре. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Укроп маринованный

Ингредиенты

1 кг зелени укропа, 2–3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 250 мл 9%-ного уксуса, 40-100 г сахара, 40–80 г соли.

Способ приготовления

Зелень укропа перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

На дно стерилизованных банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, затем плотно уложить зелень укропа. Залить

горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Укроп в уксусе

Ингредиенты

1 кг зелени укропа, 0,25 л 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Зелень укропа перебрать, вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками.

Уксус разбавить 750 мл воды. Укроп уложить в стерилизованные банки, залить разбавленным уксусом.

Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Укроп, маринованный с кинзой

Ингредиенты

500 г укропа, 500 г кинзы, 3–4 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Укроп и кинзу перебрать, вымыть, обсушить, затем мелко нарезать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, лавровые листья и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Укроп и кинзу тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Укроп стерилизованный

Ингредиенты

1 кг укропа, 150–200 мл столового уксуса, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Укроп перебрать, вымыть и нарезать кусочками длиной 5–7 см.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 5 минут, затем процедить.

Укроп плотно уложить в стерилизованные банки и залить рассолом. Добавить уксус, стерилизовать в кипящей воде в течение 10 минут.

Банки с укропом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Стрелки чеснока в маринаде

Ингредиенты

1 кг стрелок чеснока, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусочками длиной 10 см, бланшировать в течение 1–2 минут, охладить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Стрелки чеснока плотно уложить в стерилизованные банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Стебли чеснока соленые

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 50 г соли.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, вымыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Пробланшировать в подсоленной 10 г соли воде 2–3 минуты, уложить в банку, пересыпая оставшейся солью, установить пресс. Выдержать при комнатной температуре 6 дней, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Побеги чеснока с солью

Ингредиенты

1 кг побегов чеснока, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Способ приготовления

Побеги чеснока очистить, вымыть, просушить, нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в подготовленную для засолки емкость. Плотно утрамбовать до выделения сока. Положить на побеги деревянный кружок. Сверху на сок аккуратно, не смешивая, налить растительное масло слоем

2 см. Банку закрыть полиэтиленовой крышкой.

Зеленый лук с солью

Ингредиенты

1 кг зеленого лука, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук очистить, вымыть, просушить, нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в емкость для засолки. Плотно утрамбовать до выделения сока (слой сока не менее 2 см).

Положить на лук деревянный кружок. Сверху на сок, не смешивая, налить растительное масло слоем 2 см. Банку закрыть полиэтиленовой крышкой.

Соленый щавель

Ингредиенты

1 кг листьев щавеля, 50 г соли.

Способ приготовления

Листья щавеля перебрать, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, плотно уложить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Щавель стерилизованный

Ингредиенты

1 кг щавеля, 200 г репчатого лука, по 12 г зелени укропа и петрушки, 15 г соли.

Способ приготовления

Щавель вымыть, мелко нарезать, переложить в эмалированную емкость. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Переложить в емкость с щавелем.

Налить в емкость немного воды, добавить соль, прокипятить 10 минут. Переложить смесь в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Соление щавеля холодным способом

Ингредиенты

500 г щавеля, 40 г соли.

Способ приготовления

Листья щавеля перебрать, вымыть, просушить. Мелко нарезать, пересыпать солью и уложить в банку, плотно утрамбовав, сверху насыпать слой соли.

Накрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Щавель в рассоле

Ингредиенты

500 г щавеля, 100 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, вымыть и просушить, мелко нарезать и смешать с 10 г соли. Щавель перебрать, вымыть, просушить и уложить в банку, перекладывая каждый лист смесью из соленой зелени. Растворить в 200 мл кипяченой воды оставшуюся соль. Залить горячим (70 °С) рассолом щавель, установить пресс и выдержать при комнатной температуре 24 часа. Закрыть банку крышкой.

Щавель, укроп, кинза, петрушка и сельдерей с солью

Ингредиенты

300 г щавеля, по 200 г зелени укропа, кинзы, петрушки и сельдерея, 40 г соли.

Способ приготовления

Щавель, зелень укропа, кинзы, петрушки и сельдерея перебрать, вымыть и обсушить. Залить холодной водой, оставить на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Всю зелень мелко нарезать и пересыпать предварительно просеянной солью.

Плотно уложить в стерилизованные банки, герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Шпинат консервированный

Ингредиенты

5 кг шпината, 500 г соли.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, вымыть, обсушить. Затем бланшировать в горячей воде 3–6 минут до размягчения листьев. Откинуть на дуршлаг и обсушить.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 15 минут. Шпинат разложить по стерилизованным банкам, залить горячим рассолом.

Банки со шпинатом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Шпинат с уксусом и чесноком

Ингредиенты

2 кг шпината, 1 головка чеснока, 200 г укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, вымыть, обсушить. Зелень укропа перебрать, вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут, затем профильтровать.

Шпинат, зелень укропа и чеснок уложить в стерилизованные банки, залить рассолом и стерилизовать в кипящей воде в течение 30 минут.

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Шпинат, маринованный с морковью

Ингредиенты

1 кг шпината, 800 г моркови, 300 мл столового уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, вымыть, бланшировать в течение 2 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Шпинат и морковь уложить в стерилизованные банки, залить рассолом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Шпинат с зеленью укропа

Ингредиенты

1 кг шпината, 500 г зелени укропа, 30 г соли.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, вымыть, бланшировать в горячей воде до размягчения листьев, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Зелень укропа вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 2–3 см.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Шпинат и зелень укропа уложить в стерилизованные банки, залить горячим рассолом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 10 минут. Герметично закрыть и охладить.

Шпинат, маринованный с луком

Ингредиенты

1 кг шпината, 1 кг красного репчатого лука, 400 мл столового уксуса, 40 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, вымыть, бланшировать в течение 5 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить.

Красный лук очистить, вымыть, нарезать толстыми кольцами.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Шпинат и лук уложить в стерилизованные банки слоями, залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Шпинат, маринованный с чесноком

Ингредиенты

1 кг шпината, 5 головок чеснока, 400 мл столового уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, вымыть, бланшировать в горячей воде до размягчения листьев, затем остудить в холодной воде и обсушить. Чеснок очистить, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 800 мл воды довести до

кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Шпинат и зубчики чеснока уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, стерилизовать в кипящей воде в течение 5 минут.

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Соление ботвы молодой свеклы

Ингредиенты

5 кг свекольной ботвы, 200 г соли.

Способ приготовления

Свекольную ботву перебрать, вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 2–2,5 см. Затем бланшировать в кипящей подсоленной воде (5 г соли на 1 л воды), остудить и обсушить. Свекольную ботву плотно уложить в эмалированную емкость, пересыпая солью, поставить гнет. Выдержать при температуре 18–20 °С в течение 7–8 суток, после чего перенести в холодное место.

Черешки молодой свеклы в рассоле

Ингредиенты

5 кг черешков молодой свеклы, 3–4 листа белокочанной капусты, 100 г соли.

Способ приготовления

Черешки молодой свеклы очистить от листовых пластинок, вымыть и мелко нарезать. Капустные листья вымыть и обсушить.

На дно посуды с широким горлом положить листья капусты, затем плотно уложить черешки свеклы и пересыпать солью. Поставить гнет.

Когда свекла пустит сок, посуду сверху обвязать плотной тканью и перенести в холодное место.

Использовать для приготовления овощных супов.

Маринованные черешки молодой свеклы

Ингредиенты

5 кг черешков молодой свеклы, 70 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Черешки молодой свеклы очистить от листовых пластинок,

вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 15 минут, затем влить уксус. Черешки свеклы уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С (полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут).

Банки со свеклой герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Засолка крапивы

Ингредиенты

500 г крапивы, 50 г соли.

Способ приготовления

Молодые листья крапивы перебрать, промыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с солью.

Уложить в банку, утрамбовывая до появления сока. Закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место.

Ассорти из крапивы и щавеля в рассоле

Ингредиенты

500 г крапивы, 500 г щавеля, 70 г соли.

Способ приготовления

Молодые листья крапивы перебрать, вымыть, бланшировать в кипящей воде в течение 20 секунд, затем остудить в холодной воде и обсушить. Щавель перебрать, вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить соль. Крапиву и щавель уложить в стерилизованные банки, залить горячим рассолом, пастеризовать при температуре 80 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут).

Банки с ассорти закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Крапива маринованная

Ингредиенты

1 кг листьев молодой крапивы, 2–3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 250 мл 9%-ного уксуса, 40-100 г сахара, 40–80 г соли.

Способ приготовления

Крапиву перебрать, вымыть, бланшировать в течение 20 секунд, затем остудить и обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, затем плотно уложить крапиву. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Крапива, маринованная с зеленью петрушки и укропа

Ингредиенты

500 г крапивы, 250 г зелени петрушки, 250 г зелени укропа, 2 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Крапиву, зелень петрушки и укропа перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, лавровый лист и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Крапиву, зелень петрушки и укропа тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Засолка пряной зелени

Ингредиенты

500 г кинзы, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Свежую зелень вымыть, обсушить, нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г).

Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки. По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Кинза маринованная

Ингредиенты

1 кг кинзы, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Кинзу вымыть, мелко нарезать, плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить в течение 5 минут. Кинзу залить маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Кинза сухим посолом

Ингредиенты

500 г кинзы, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Кинзу перебрать, вымыть, обсушить, нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г).

Накрыть банку марлей и выдержать при комнатной температуре 24 часа. По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Кинза соленая

Ингредиенты

500 г кинзы, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Кинзу перебрать, промыть, мелко нарезать. Дно эмалированной емкости покрыть слоем соли, уложить измельченную зелень, пересыпая солью и плотно утрамбовывая до появления сока. Хранить в прохладном месте.

Соленая черемша

Ингредиенты

500 г черемши, 30 г зелени укропа, 30 г корня хрена, 2–3 лавровых листа, 8-10 горошин душистого перца, 25 г соли.

Способ приготовления

Черемшу перебрать, вымыть, обсушить. Корень хрена

очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Черемшу, зелень укропа и корень хрена тщательно перемешать.

Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. На дно стерилизованной банки положить лавровый лист и душистый перец, затем плотно уложить черемшу с укропом и хреном. Залить охлажденным рассолом, накрыть марлей, поставить груз и выдержать 10–15 дней при комнатной температуре. В течение этого срока периодически снимать образующуюся пену и промывать марлю. Когда процесс брожения закончится, банку закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить на хранение в холодное место.

Засолка зелени (1-й способ)

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, промыть, обсушить, мелко нарезать. Перемешать с солью, переложить в банку, плотно утрамбовывая. Накрыть банку марлей, выдержать 2 суток при комнатной температуре. Утрамбовать еще раз, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Засолка зелени (2-й способ)

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, промыть, просушить, мелко нарезать. Переложить в эмалированную емкость, пересыпая солью. Выдержать 2 суток при комнатной температуре. Переложить в стеклянную банку, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Засолка зелени (3-й способ)

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени

сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, промыть. Выложить веточки зелени в эмалированную емкость, пересыпая солью. Выдержать 2 суток при комнатной температуре. После накрыть крышкой и установить пресс. Перед использованием промыть.

Зелень, соленая с морковью

Ингредиенты

100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 г зеленого лука, 100 г моркови, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Зелень вымыть, мелко нарезать, добавить 15–20 г соли и перемешать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с оставшейся солью.

Зелень и морковь уложить в стерилизованную банку слоями, последним слоем выложить зелень. Плотно утрамбовать до выделения сока. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой. Хранить в темном, прохладном месте.

Зелень, маринованная с луком и свеклой

Ингредиенты

По 100 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 головки репчатого лука, 4 моркови, 2 свеклы, 40 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки, укропа и сельдерея перебрать, вымыть, обсушить, мелко нарезать, затем добавить 1 г соли, тщательно перемешать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Свеклу очистить, вымыть, бланшировать в течение 4 минут, остудить и натереть на крупной терке. Морковь и свеклу засыпать оставшейся солью, тщательно перемешать.

В стерилизованные банки слоями уложить зелень и овощи. Плотно утрамбовать до выделения сока. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Хранить в темном прохладном месте.

Зелень, соленая со специями

Ингредиенты

500 г петрушки, 500 г укропа, 8-10 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 5 бутонов гвоздики, 30 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа перебрать, вымыть и обсушить.

Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, гвоздику и душистый перец, кипятить в течение 5 минут. Зелень петрушки и укропа уложить слоями в стерилизованные банки, залить охлажденным рассолом. Пастеризовать при температуре 80 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут).

Банки с зеленью закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Соленый зеленый лук

Ингредиенты

1 кг зеленого лука, 50 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук перебрать, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, плотно уложить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Зеленый лук стерилизованный

Ингредиенты

1 кг зеленого лука, 200 г репчатого лука, по 12 г зелени укропа и сельдерея, 15 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, мелко нарезать, переложить в эмалированную емкость. Зелень укропа и сельдерея вымыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Переложить в емкость с зеленым луком. Налить в емкость немного воды, добавить соль, прокипятить 10 минут. Переложить смесь в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Соление зеленого лука холодным способом

Ингредиенты

500 г зеленого лука, 40 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук перебрать, вымыть, обсушить. Мелко нарезать,

пересыпать солью и уложить в банку, плотно утрамбовав, сверху насыпать слой соли. Накрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Ассорти из зеленого лука, укропа, кинзы, петрушки и сельдерея

Ингредиенты

300 г зеленого лука, по 200 г зелени укропа, кинзы, петрушки и сельдерея, 100 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа, кинзы, петрушки и сельдерея перебрать, вымыть и обсушить. Залить холодной водой, оставить на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Всю зелень мелко нарезать и пересыпать предварительно просеянной солью. Плотно уложить в стерилизованные банки, герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Черемша маринованная

Ингредиенты

1 кг черемши, 2–3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 250 мл 9%-ного уксуса, 40-100 г сахара, 40–80 г соли.

Способ приготовления

Черемшу перебрать, вымыть, обсушить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. На дно стерилизованных банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, затем плотно уложить черемшу. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Черемша, маринованная с зеленью петрушки

Ингредиенты

500 г черемши, 500 г зелени петрушки, 2 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Черемшу и зелень петрушки перебрать, вымыть, обсушить, затем мелко нарезать.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, лавровый лист и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Черемшу и зелень петрушки тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20–25 минут.

Черемша сухим посолом

Ингредиенты

1 кг черемши, 200–250 г соли.

Способ приготовления

Черемшу перебрать, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Затем тщательно перемешать с солью и плотно уложить в стерилизованные банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, герметично закрыть. Хранить в темном прохладном месте.

Черемша, соленая с фасолью

Ингредиенты

500 г черемши, 500 г стручков спаржевой фасоли, 100 г соли.

Способ приготовления

Черемшу перебрать, вымыть, обсушить и мелко нарезать. Фасоль вымыть, бланшировать в течение 3 минут, затем остудить в холодной воде и обсушить.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут. Черемшу и фасоль тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки и залить горячим рассолом. Стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Герметично закрыть и охладить.

Зелень, маринованная томатном соке

Ингредиенты

500 г зелени петрушки, 500 г зелени сельдерея, 2 головки репчатого лука, 1 л томатного сока, 50 мл столового уксуса, 5 г молотого черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея перебрать, вымыть, обсушить и

мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Томатный сок довести до кипения, добавить соль и молотый черный перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Зелень петрушки, сельдерея и репчатый лук тщательно перемешать, уложить в стерилизованные банки, залить горячим томатным соком. Пастеризовать при температуре 80 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут).

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Зелень с цветной капустой в рассоле

Ингредиенты

1 кг зелени петрушки, 1 кг зелени укропа, 1 кг цветной капусты, 100 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа перебрать, вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Цветную капусту вымыть, бланшировать в течение 3–5 минут, затем остудить, разделить на соцветия и обсушить.

Для приготовления рассола 3 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 15 минут. Зелень петрушки и укропа тщательно перемешать. В стерилизованные банки слоями уложить зелень и цветную капусту, залить горячим рассолом. Пастеризовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 35 минут). Герметично закрыть и охладить.

Ароматный уксус

Ингредиенты

По 100 г эстрагона, мяты, петрушки и базилика, 1 л 6 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Зелень перебрать, вымыть, обсушить. Уложить в стерилизованную стеклянную банку по 2 веточки эстрагона, мяты петрушки и базилика, залить уксусом, плотно закрыть и поставить и выдержать в хорошо освещенном месте в течение 1 недели, периодически встряхивая банку.

Затем уксус процедить и настоять на новой порции трав. Процедуру повторить 2–3 раза. Процеженный уксус разлить по

бутылкам, плотно закрыть и хранить в темном прохладном месте.

Использовать в качестве заправки к салатам, винегретам, закускам и блюдам из мяса.

Приправа из зелени

Ингредиенты

500 г петрушки, 200 г базилика, 100 г сельдерея, 50 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки, базилика и сельдерея перебрать, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Затем пересыпать солью и уложить в стерилизованные банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в темном, прохладном месте.

Использовать в качестве приправы при приготовлении мясных блюд.

Зелень, маринованная с чесноком

Ингредиенты

500 г зелени петрушки, 500 г зелени сельдерея, 2 головки чеснока, 200 мл столового уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея перебрать, вымыть, обсушить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Для приготовления маринада 400 мл воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 2 минут, затем влить уксус. Зелень петрушки и сельдерея уложить слоями в стерилизованные банки, пересыпая чесноком. Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 80 °С (полулитровые банки – 10 минут, литровые – 20 минут).

Банки с маринадом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Зелень, маринованная с хреном

Ингредиенты

200 г зелени петрушки, 200 г зелени сельдерея, 100 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 200 мл столового уксуса, 25 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки, сельдерея и укропа перебрать, вымыть,

обсушить и мелко нарезать. Корень хрена очистить и натереть на терке.

Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус. Зелень петрушки, сельдерея и укропа уложить слоями в стерилизованные банки, пересыпая хреном. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут.

Банки с маринадом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.